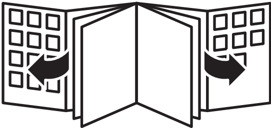
Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

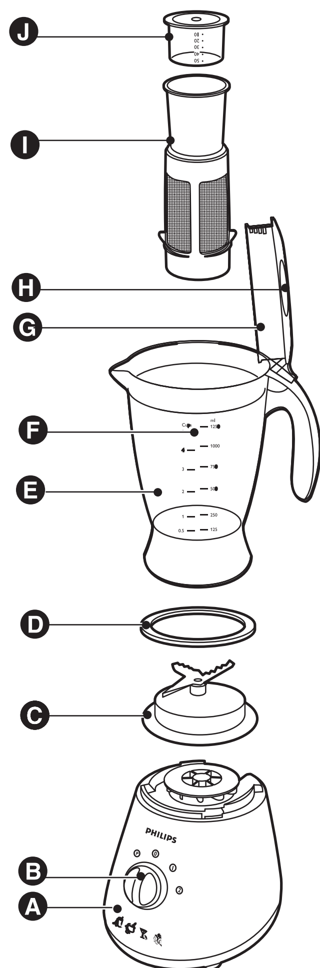
HR2002

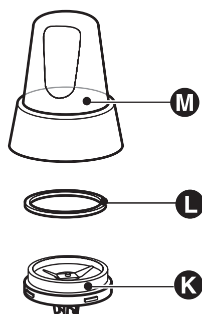


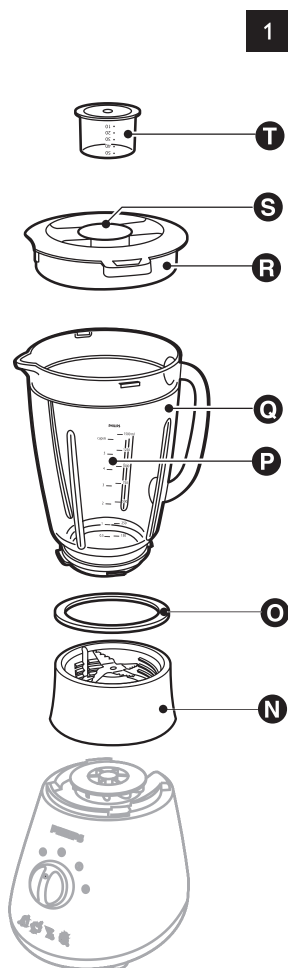
PHILIPS



1







HR2004, HR2002, HR2001, HR2000

HR2011, HR2010

HR2002

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

A Motor unit
B Control knob with pulse setting and speed settings

Blender with plastic jar (HR2004/HR2002/HR2001/HR2000 only):

C Blender blade unit
D Sealing ring
E Plastic blender jar
F Level indication
G Hinged lid of plastic blender jar
H Opening in lid
I Fruit filter (HR2004 only)
J Measuring cup

Mill (HR2011/HR2001 only):

K Mill blade unit
L Mill sealing ring
M Mill beaker

Blender with glass jar (HR2011/HR2010 only):

N Blender blade unit
O Sealing ring
P Level indication
Q Glass blender jar
R Lid of glass blender jar
S Opening in lid
T Measuring cup

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

General

Danger
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

Warning
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- Never use the blender jar or mill beaker to switch the appliance on and off.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or metal capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Never place the blade unit onto the motor unit if the blender jar or mill beaker (specific types only) is not or not properly attached to it.

Caution
- Always unplug the appliance before you assemble, disassemble or make adjustments to any of the parts.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.
- Noise level: Lc = 86 dB(A)

Electromagnetic fields (EMF

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have properly assembled the blender jar or mill beaker on the motor unit. If the blender jar or mill beaker is correctly assembled, the built-in safety lock will be unlocked.

Blender

Warning
- Never reach into the blender jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- Make sure the blade unit is securely fastened to the blender jar before you assemble the blender jar onto the motor unit.

Caution
- Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.
- To prevent spillage, do not put more than 1.25 litres of liquid in the blender jar, especially when you process at a high speed. Do not put more than 1 litre in the blender jar when you process hot liquids or ingredients that tend to foam.
- If food sticks to the wall of the blender jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Always make sure the lid is properly closed/assembled on the jar and the measuring cup is inserted properly in the lid before you switch on the appliance.
- Never forget to place the sealing ring on the blade unit before you connect the blade unit to the blender jar, otherwise leakage will occur.
- Do not let the appliance run for more than 3 minutes at a time.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

Mill (HR2011/HR2001 only)

Warning
- Never use the mill to grind very hard ingredients such as nutmeg, Chinese rock sugar and ice cubes.
- Do not touch the cutting edges of the mill blade unit when you clean it. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

Caution

- Never use the mill for more than 30 seconds without interruption. Let the mill cool down for at least 1 minute between processing cycles.
- Never forget to place the sealing ring in the blade unit before you assemble the mill jar, otherwise leakage occurs.
- Always process cloves, star anise and aniseed together. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- The mill beaker may become discoloured when you use the mill to process ingredients such as cloves, anise and cinnamon.
- The mill is not suitable for chopping raw meat. Use the blender instead.
- Do not use the mill to process liquids such as fruit juice.

Filter (HR2004 only)

Caution

- Never use the filter to process ingredients hotter than 80°C.
- Never overload the filter. Do not put more than 70g dried soy beans or 150g fruit in the filter at the same time.
- Always make sure the lid is closed/assembled properly and the measuring cup is inserted properly in the lid before you switch on the appliance.
- Cut fruit into smaller pieces before you put it in the filter.
- Soak dried ingredients, such as soy beans, before you put them in the filter.

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

Blender

The blender is intended for fine pureeing, chopping and blending. With the blender you can prepare soups, sauces and milk shakes. You can also use it to process vegetables, fruit, meat, pancake batter etc.

Preparing the blender for use

1 **Assemble the sealing ring on the blender blade unit (Fig. 2).**

2 **Screw the blade unit onto the bottom of the blender jar until the blade unit it is fixed properly. (Fig. 3)**

3 **Put the blender jar with the blade unit attached on the motor unit and fix it by turning it clockwise ('click'). (Fig. 4)**

The blender jar can be mounted in two positions: with the handle on the right side or on the left side.

4 **Put the mains plug in the wall socket.**

Using the blender

1 **Put the ingredients in the blender jar.**

2 **Close the lid.**

HR2011/HR2010: Place the lid on the blender jar, push it down and turn the lid clockwise ('click').

3 **Insert the measuring cup into the opening in the lid. (Fig. 5)**

4 **Turn the control knob to speed 1 or 2.**

Turn the control knob to the pulse setting if you want to process ingredients very briefly.

Tips

- If you want to crush ice cubes, put not more than 6 ice cubes (of approx. 25x35x25mm) in the blender jar and turn the control knob to pulse position a few times.
- Cut meat or other solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender jar.
- Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. To get good results, we advise you to process these ingredients in a series of small batches.
- To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

Disassembling the blender

1 Remove the mains plug from the wall socket.

2 Remove the lid with the measuring cup from the blender jar.

3 Turn the blender jar with the blade unit attached to remove it from the motor unit.

4 Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').

Filter (HR2004 only)

With the filter you can make delicious fresh fruit juices, cocktails or soy milk. The filter prevents pips and skins from ending up in your drink.
You can order the filter for the HR2000 as an extra accessory from your Philips dealer.

Never overload the filter. Do not put more than 70g of soy beans (unsoaked weight) or 150g of fruit in the filter at the same time.

Preparing the filter for use

1 Mount the blender jar with the blade unit attached on the motor unit and fix it by turning it clockwise ('click') (Fig. 4).

The blender jar can be mounted in two positions: with the handle on the right side or on the left side.

2 Put the filter in the blender jar (Fig. 6).

Make sure that the grooves of the filter fit exactly onto the ribs inside the blender jar.

3 Put the mains plug in the wall socket.

Using the filter

1 Place the lid on the blender jar.

2 Put the ingredients in the filter. (Fig. 7)

Do not exceed the MAX indication on the sieve mesh.

3 Pour water or another liquid (milk, juice, etc.) into the blender jar.

4 Insert the measuring cup into the hole in the lid.

5 Let the appliance run for approx. 40 seconds.

6 Switch off the appliance and remove the blender jar with the blade unit attached from the motor unit.

Do not open/remove the lid. Leave the measuring cup and the filter in the jar.

7 Pour out the drink through the pouring lip of the blender jar. (Fig. 8)

Tip: For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.

Note: When you process a large quantity, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start to process a small quantity and let the appliance run for a few seconds. Then switch off the appliance and add another small quantity. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients. Always keep the lid on the blender jar during processing.

8 Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').

Mill (HR2011/HR2001 only)

Using the mill

1 Put the ingredients in the mill beaker (Fig. 9).
You can process wet and dry ingredients.

Do not fill the mill beaker beyond the MAX indication.

2 Place the sealing ring on the mill blade unit. (Fig. 10)
Make sure that the rubber sealing ring is placed correctly.

3 Put the mill blade unit on the mill beaker (1) and screw the blade unit anticlockwise (2) until it is fixed properly. (Fig. 11)

4 Turn the assembled mill upside down and screw it clockwise onto the motor unit ('click') (Fig. 12).

5 Put the mains plug in the wall socket.

6 Switch on the appliance and let it run until the ingredients are fine enough.
This takes approx. 10-30 seconds.

Disassembling the mill

1 Unplug the appliance.

2 Screw the mill anticlockwise off the motor unit.

3 Turn the mill upside down and screw the blade unit clockwise off the mill beaker.

4 Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').

Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

Never immerse the motor unit in water, nor rinse it under the tap. Do not clean the motor unit in the dishwasher.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Tip: Cleaning the appliance and its parts is easiest immediately after use.

1 Make sure the appliance is unplugged.

2 Disassemble all removable parts.

Do not forget to remove the blender sealing ring and the mill sealing ring (HR2011/HR2001 only).

Do not touch the blades. The blades are very sharp.

3 Clean the motor unit with a moist cloth.

4 Clean the removable parts in hot water with some washing-up liquid.

Note: All parts except for the motor unit can be cleaned in the dishwasher.

Storage

1 To store the mains cord, wind it round the base of the motor unit.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 13).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Recipes

Soy milk

Note: This recipe can only be prepared with the filter (HR2006/HR2004 only). You can order the filter for the HR2000 as an extra accessory from your Philips dealer.

Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

Ingredients

- 70g dried soy beans
- 600ml water

1 Soak the soy beans for 4 hours before you process them. Then let them drain.

2 Put the soaked soy beans in the filter and pour the water into the blender jar. Blend for 30 seconds.

3 Pour the soy milk into a pan and bring to the boil. Then add some sugar and let the soy milk simmer until all sugar has dissolved.

4 Serve hot or cold.

Nourishing vegetable soup from Budapest

Ingredients

- 100g kohlrabi
- 150g potatoes
- 150g celery
- 50g carrots
- 100g smoked pork
- 0.55ltr water
- 100g lentils (canned)
- 125g crème fraîche
- 10g parsley
- salt, freshly ground pepper, 1 stock cube, 1 bay leaf

1 Precut the ingredients into pieces of 2x2x2cm.

2 Put the kohlrabi, potatoes, celery, carrots and 0.35ltr water in the blender jar in this order. Then blend for 30 seconds.

3 Put the blended ingredients in a pan and bring them to boil. Add the rest of the water (0.2ltr), crème fraîche, lentils, meat, herbs, stock cube and seasonings.

4 Let the soup simmer for 30 minutes. Stir the soup regularly.

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis (Obr. 1)

A Motorová jednotka
B Ovládací knoflík s pulsním nastavením a nastavením rychlostí

Mixér s plastovou nádobou (pouze u modelů HR2004/HR2002/HR2001/HR2000):

C Nožová jednotka mixéru
D Těsnící kroužek
E Plastiková nádoba mixéru
F Indikace hladiny
G Odklápěcí víko plastové nádoby mixéru
H Otvor ve víku
I Filtr na ovoce (pouze u modelu HR2004)
J Odměrka

Mlýnek (pouze u modelů HR2011/HR2001):

K Nožová jednotka mlýnku
L Těsnicí kroužek mlýnku
M Nádoba mlýnku

Mixér se skleněnou nádobou (pouze u modelů HR2011/HR2010):

N Nožová jednotka mixéru
O Těsnící kroužek
P Indikace hladiny
Q Skleněná nádoba mixéru
R Víko skleněné nádoby mixéru
S Otvor ve víku
T Odměrka

Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Obecné informace

Nebezpečí

- Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji mýt pod tekoucí vodou. K čištění motorové jednotky používejte pouze navlhčený hadřík.

Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Pokud byste zjistili poškození na zástrčce, síťové šňůře nebo na jiném dílu, přístroj nepoužívejte.
- Nikdy nepoužívejte nádobu mixéru nebo nádobu mlýnku k zapínání nebo vypínání přístroje.
- Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.

- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými a duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem instruovány nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Nedotýkejte se nožů, obzvláště pokud je přístroj připojen do sítě. Nože jsou velmi ostré.
- Pokud by se nože zablokovaly, nejprve odpojte přístroj ze sítě a pak vyjměte obsah, který zablokování nožů způsobil.
- Nikdy nenasazujte nožovou jednotku na motorovou jednotku, pokud není nádoba mixéru nebo mlýnku (pouze některé typy) řádně nasazena na motorové jednotce.

Upozornění

- Před nasazováním jakýchkoli dílů nebo jejich odnímáním či úpravami vždy přístroj odpojte od sítě.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.
- Hladina hluku: Lc = 86 dB (A)

Elektromagnetická pole (EMF

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Vestavěný bezpečnostní vypínač

Tato funkce umožňuje zapnout přístroj, pouze pokud je nádoba mixéru nebo nádoba mlýnku řádně nasazena na motorovou jednotku. Pokud je nádoba mixéru nebo mlýnku řádně nasazena, vestavěný bezpečnostní vypínač je odblokován.

Mixér

Výstraha

- Nikdy nevkládejte do nádoby mixéru prsty ani jiné předměty, když je přístroj v chodu.
- Před připevněním nádoby mixéru k motorové jednotce zkontrolujte, zda je nožová jednotka řádně upevněna k nádobě mixéru.

Upozornění

- Nikdy neplňte nádobu mixéru přísadami, které jsou teplejší než 80 °C.
- Abyste zabránili vystřikování, neplňte nádobu mixéru větším množstvím tekutin než 1,25 l, a to zejména tehdy, používáte-li vyšší rychlost. Do nádoby mixéru nelijte více než 1 litr, pokud zpracováváte horké tekutiny nebo suroviny, které pění.
- Pokud se potraviny nalepí na stěnu nádoby mixéru, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky potraviny uvolněte.
- Před zapnutím přístroje se vždy ujistěte, že víko je řádně zavřeno/nasazeno na nádobě a odměrka je správně vložena do víka.
- Před sestavením nádoby mixéru a nožové jednotky nezapomeňte vložit těsnicí kroužek na nožovou jednotku, abyste zabránili vytékání tekutin.
- Nenechávejte přístroj v trvalém chodu déle než 3 minuty.
- Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.

Mlýnek (pouze u modelů HR2011/HR2001)

Výstraha

- Nikdy mlýnek nepoužívejte na mletí velmi tvrdých přísad, jako jsou muškátové ořechy, cukrkandl nebo kostky ledu.

- Při čištění nožových jednotek se nedotýkejte čepelí nožů. Jsou velmi ostré a mohli byste se snadno pořezat.

Upozornění

- Nikdy nenechávejte mlýnek v nepřetržitém provozu déle než 30 sekund. Než budete pokračovat, nechte mlýnek vychladnout nejméně 1 minutu.
- Nikdy nezapomeňte na nožovou jednotku mlýnku vložit těsnicí kroužek, aby obsah neprosakoval.
- Hřebíček, badyán a anýz melte vždy současně. Pokud byste je mleli samostatně, mohly by poškodit plastové materiály přístroje.
- Pokud byste mlýnek používali na mletí hřebíčku, anýzu nebo skořice, nádobka mlýnku by se mohla zabarvit.
- Mlýnek není vhodný pro úpravu syrového masa. Pro tyto účely použijte mixér.
- Mlýnek rovněž nepoužívejte pro zpracování tekutých směsí, jako jsou ovocné šťávy.

Filtr (pouze u modelu HR2004)

Upozornění

- Nikdy nefiltrujte přísady teplejší než 80 °C.
- Nikdy nepřeplňujte filtr. Současně neplňte filtr větším množstvím než 70 g sušených sojových bobů nebo 150 g ovoce najednou.
- Před zapnutím přístroje se vždy ujistěte, že víko je řádně zavřeno/nasazeno a odměrka je správně vložena do víka.
- Ovoce nejprve rozkrájejte na malé kousky a teprve pak ho vkládejte do filtru.
- Suché přísady, jako jsou například sojové boby, před vložením do filtru namočte.

Před prvním použitím

Než přístroj poprvé použijete, důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz kapitola Čištění).

Použití přístroje

Mixér

Mixér je vhodný pro přípravu pyré, sekání i míchání. S mixérem lze připravovat polévky, omáčky nebo mléčné koktejly. Mixér můžete použít též ke zpracování zeleniny, ovoce, masa, palačinkového těsta apod.

Příprava mixéru k použití

1 Nasaďte těsnicí kroužek na nožovou jednotku mixéru (Obr. 2).

2 Našroubujte nožovou jednotku na dno nádoby mixéru a utáhněte ji, dokud nebude pevně držet. (Obr. 3)

3 Nádobu mixéru s nasazenou nožovou jednotkou nasaďte na motorovou jednotku a upevněte ji otočením ve směru hodinových ručiček (ozve se „klapnutí“). (Obr. 4)

Nádobu mixéru lze nasadit ve dvou pozicích: s rukojetí na pravé nebo na levé straně.

4 Připojte síťovou zástrčku do zásuvky.

Použití mixéru

1 Do nádoby mixéru vložte přísady.

2 Uzavřete víko.

HR2011/HR2010: Nasaďte víko na nádobu mixéru, zatlačte na něj a otočte víko ve směru hodinových ručiček (ozve se „klapnutí“).

3 Do otvoru ve víku vložte odměrku. (Obr. 5)

4 Ovládací knoflík otočte do polohy 1 nebo 2.
Chcete-li přísady zpracovávat velmi krátce, otočte ovládací knoflík do pulsní polohy.

Tipy

- Pokud by bylo třeba drtit kostky ledu, nevkládejte do nádoby mixéru více než 6 kostek o rozměrech 25 x 35 x 25 mm a několikrát otočte ovládací knoflík do pulsní polohy.
- Maso nebo jiné tuhé přísady před vložením do nádoby mixéru rozkrájejte na malé kousky.
- Nezpracovávejte velká množství tuhých přísad najednou. Pro dobrý výsledek doporučujeme mixovat takové přísady několikrát po sobě v menších množstvích.
- Při přípravě rajčatového džusu rajská jablíčka nejprve rozkrájejte na čtyři díly a pak je vhoďte otvorem ve víku na rotující nože.

Rozložení mixéru

1 Odpojte síťovou zástrčku od zásuvky ve zdi.

2 Sejměte víko s odměrkou z nádoby mixéru.

3 Otočte nádobou mixéru s nožovou jednotkou a sejměte ji z motorové jednotky.

4 Bezprostředně po použití vyčistěte všechny vyjímatelné části (viz kapitola „Čištění").

Filtr (pouze u modelu HR2004)

Tento filtr umožňuje připravit chutné čerstvé ovocné džusy, koktejly nebo sojové mléko. Zabrání, aby se do hotového nápoje dostaly pecičky a slupky z ovoce.
K modelu HR2000 si můžete objednat filtr jako další část příslušenství u svého prodejce výrobků společnosti Philips.

Filtr nesmíte přeplňovat. Nepoužívejte více než 70 g sojových bobů (hmotnost nenasáklých bobů) nebo více než 150 g ovoce najednou.

Příprava filtru k použití

1 Nádobu mixéru s nasazenou nožovou jednotkou nasaďte na motorovou jednotku a upevněte ji otočením ve směru hodinových ručiček (ozve se „klapnutí") (Obr. 4).
Nádobu mixéru lze nasadit ve dvou pozicích: s rukojetí na pravé nebo na levé straně.

2 Do nádoby mixéru vložte filtr (Obr. 6).
Dbejte na to, aby drážky filtru zapadly přesně do výřezů v nádobě.

3 Připojte síťovou zástrčku do zásuvky.

Použití filtru

1 Nasaďte na nádobu mixéru víko.

2 Vložte přísady do filtru. (Obr. 7)

Nikdy neplňte filtr nad úroveň značky MAX na otvoru síta.

3 Do nádoby mixéru nalijte vodu nebo jinou tekutinu (mléko, šťávu apod.).

4 Vložte odměrku do otvoru ve víku.

5 Ponechte přístroj v chodu asi 40 sekund.

6 Vypněte přístroj a sejměte nádobu mixéru s nožovou jednotkou z motorové jednotky.

Neotevírejte ani nesnímejte víko. Odměrku a filtr ponechte v nádobě.

7 Vylijte nápoj přes vylévací okraj nádoby mixéru. (Obr. 8)

Tip: Optimálního výsledku dosáhnete, když vložíte nádobu se zbylými přísadami zpět do přístroje a zapněte přístroj ještě na několik sekund.

Poznámka: Pokud potřebujete zpracovat větší množství, nevkládejte všechny suroviny do filtru najednou. Začněte zpracovávat pouze menší množství a nechte přístroj v chodu několik sekund. Pak přístroj vypněte a přidejte další dávku. Tento postup opakujte tak dlouho, dokud nezpracujete všechny suroviny. Během práce nechte vždy na nádobě mixéru nasazené víko.

8 Bezprostředně po použití vyčistěte všechny vyjímatelné části (viz kapitola „Čištění“).

Mlýnek (pouze u modelů HR2011/HR2001)

Používání mlýnku

1 Přísady vložte do nádobky mlýnku (Obr. 9).
Můžete zpracovávat vlhké nebo suché suroviny.

Neplňte nádobu mlýnku nad úroveň značky MAX.

2 Na nožovou jednotku nasaďte těsnicí kroužek. (Obr. 10)
Ujistěte se, že gumový těsnicí kroužek je řádně nasazen.

3 Nasaďte nožovou jednotku mlýnku na nádobu mlýnku (1) a zašroubujte ji proti směru hodinových ručiček (2), dokud nebude pevně držet. (Obr. 11)

4 Obraťte celý sestavený mlýnek a našroubujte jej na motorovou jednotku ve směru hodinových ručiček (ozve se „klapnutí“) (Obr. 12).

5 Připojte síťovou zástrčku do zásuvky.

6 Zapněte přístroj a nechte jej běžet, dokud nebudou přísady dostatečně rozmělněny.
To trvá přibližně 10 - 30 sekund.

Rozložení mlýnku

1 Odpojte přístroj od sítě.

2 Odšroubujte mlýnek z motorové jednotky otáčením proti směru hodinových ručiček.

3 Obraťte mlýnek a odšroubujte nožovou jednotku z nádoby mlýnku otáčením ve směru hodinových ručiček.

4 Bezprostředně po použití vyčistěte všechny vyjímatelné části (viz kapitola „Čištění“).

Čištění

Před čištěním přístroj vždy odpojte ze sítě.

Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody ani ji mýt pod tekoucí vodou. Motorovou jednotku nemyjte v myčce na nádobí.

K čištění přístroje nikdy nepoužívejte kovové žínky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní čisticí prostředky, jako je například benzín nebo aceton.

Tip: Čištění přístroje a jeho součástí je nejsnazší ihned po použití.

1 Přesvědčte se, že je zástrčka přístroje odpojena ze zásuvky.

2 Odmontujte všechny vyjímatelné části.

Nezapomeňte sejmout těsnicí kroužek mixéru a těsnicí kroužek mlýnku (pouze u modelů HR2011/HR2001).

Nedotýkejte se nožů. Jsou velmi ostré.

3 Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.

4 Vyjímatelné části umyjte v horké vodě s přídavkem mycího prostředku.

Poznámka: Všechny části kromě motorové jednotky lze mýt v myčce na nádobí.

Uskladnění

1 Síťovou šňůru uložte obtočením kolem základny motorové jednotky.

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrny určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 13).

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips **www.philips.com** nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

Recepty

Sojové mléko

Poznámka: Tento recept lze připravit pouze s filtrem (pouze u modelu HR2006/HR2004). K modelu HR2000 si můžete objednat filtr jako další část příslušenství u svého prodejce výrobků společnosti Philips.

Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.

Přísady
- 70 g sušených sojových bobů
- 600ml vody

1 Před zpracováním namočte sojové boby na 4 hodiny do vody. Potom je nechte okapat.

2 Vložte namočené sojové boby do filtru a nalijte do nádoby mixéru vodu. Mixujte po dobu 30 sekund.

3 Nalijte sojové mléko do hrnce a přiveďte k varu. Pak přidejte cukr a nechte povařit, dokud se cukr nerozpustí.

4 Podávejte horké nebo studené.

Výživná zeleninová polévka z Budapešti

Přísady
- 100 g kedluben
- 150 g brambor
- 150 g celeru
- 50 g mrkve
- 100 g uzeného vepřového masa
- 0,55 l vody
- 100 g čočky (předvařené)
- 125 g smetany
- 10 g petržele
- Sůl, čerstvě namletý pepř, 1 kostka bujónu, 1 bobkový list

1 Nakrájejte přísady na kousky o velikosti 2 x 2 x 2 cm.

2 Kedlubny, brambory, celer, mrkev a 0,35 l vody dejte v tomto pořadí do nádoby mixéru. Mixujte asi 30 sekund.

3 Namixované suroviny vložte do hrnce a přiveďte k varu. Přidejte zbytek vody (0,2 l), smetanu, čočku, maso, bylinky, kostku bujónu a koření.

4 Vařte po dobu 30 minut. Nezapomeňte polévku často míchat.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

A Motoreinheit
B Drehschalter mit Impulsfunktion und Geschwindigkeitseinstellungen

Mixer mit Kunststoffbecher (nur HR2004/HR2002/HR2001/HR2000):

C Mixermessereinheit
D Dichtungsring
E Kunststoffmixbecher
F Füllstandsanzeige
G Klappdeckel des Kunststoffmixbechers
H Öffnung im Deckel
I Fruchtfilter (nur HR2004)
J Messbecher

Mühle (nur HR2011/HR2001)

K Mühlenmessereinheit
L Mühlendichtungsring
M Mühlenbecher

Mixer mit Glasbecher (nur HR2011/HR2010):

N Mixermessereinheit
O Dichtungsring
P Füllstandsanzeige
Q Glasmixbecher
R Deckel des Glasmixbechers
S Öffnung im Deckel
T Messbecher

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Allgemeines

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.

- Verwenden Sie den Mix- bzw. den Mühlenbecher keinesfalls zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie die Messer nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Setzen Sie die Messereinheit nicht auf die Motoreinheit, ohne sie zuvor korrekt am Mix- bzw. Mühlenbecher (nur bestimmte Gerätetypen) zu befestigen.

Achtung

- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie ein Teil aufsetzen, abnehmen oder dessen Position verändern.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Lassen Sie das Gerät nach jedem Arbeitsgang stets auf Raumtemperatur abkühlen.
- Geräuschpegel: Lc = 86 dB(A)

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Integrierte Sicherheitssperre

Durch diese Funktion ist sichergestellt, dass sich das Gerät nur dann einschalten lässt, wenn der Mix- bzw. der Mühlenbecher richtig auf der Motoreinheit sitzt. Ist dies der Fall, wird die integrierte Sicherheitssperre deaktiviert.

Standmixer

Warnhinweis

- Greifen Sie unter keinen Umständen bei laufendem Gerät mit der Hand oder einem Gegenstand in den Mixbecher.
- Achten Sie darauf, dass die Messereinheit fest im Mixbecher sitzt, bevor Sie den Becher auf die Motoreinheit setzen.

Achtung

- Füllen Sie keine Zutaten in den Mixbecher, die heißer als 80 °C sind.
- Um das Auslaufen von Zutaten zu verhindern, sollten Sie höchstens 1,25 Liter Flüssigkeit in den Mixbecher füllen. Dies gilt insbesondere für das Mixen bei hoher Geschwindigkeit. Für heiße Flüssigkeiten oder leicht schäumende Zutaten liegt die Höchstmenge bei 1 Liter.
- Wenn Zutaten innen am Mixbecher kleben bleiben, schalten Sie das Gerät ab, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lösen Sie die Zutaten dann mithilfe eines Teigschabers von der Becherwand.
- Achten Sie immer darauf, dass der Deckel fest geschlossen auf dem Becher sitzt und der Messbecher richtig im Deckel steckt, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Vergessen Sie keinesfalls, den Dichtungsring auf die Messereinheit zu setzen, bevor Sie diese im Mixbecher montieren. Andernfalls könnte der Inhalt auslaufen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung laufen.
- Lassen Sie das Gerät nach jedem Arbeitsgang stets auf Raumtemperatur abkühlen.

Mühle (nur HR2011/HR2001)

Warnhinweis

- Verwenden Sie die Mühle unter keinen Umständen zum Mahlen sehr harter Substanzen wie Muskatnuss, Kandiszucker oder Eiswürfel.
- Berühren Sie beim Reinigen der Mühlenmessereinheit keinesfalls die Klingen. Sie sind sehr scharf und können leicht Verletzungen verursachen.

Achtung

- Lassen Sie die Mühle nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen. Lassen Sie sie nach jedem Arbeitsgang auf Raumtemperatur abkühlen.
- Vergessen Sie keinesfalls, den Dichtungsring auf die Messereinheit zu setzen, bevor Sie den Mühlenbecher montieren, da andernfalls der Inhalt auslaufen könnte.
- Verarbeiten Sie Nelken, Sternanis und Anissamen immer zusammen. Werden diese Gewürze einzeln gemahlen, können sie die Kunststoffteile des Geräts angreifen.
- Der Mühlenbecher kann sich beim Verarbeiten von Gewürzen wie Nelken, Anis oder Zimt verfärben.
- Die Mühle ist nicht zum Zerkleinern von rohem Fleisch geeignet. Verwenden Sie zu diesem Zweck den Mixer.
- Verarbeiten Sie in der Mühle keine Flüssigkeiten wie z. B. Fruchtsaft.

Filter (nur HR2004)

Achtung

- Verarbeiten Sie mit dem Filter keine Zutaten, die heißer als 80 °C sind.
- Überladen Sie den Filter nicht. Geben Sie maximal 70 g getrocknete Sojabohnen oder 150 g Obst gleichzeitig in den Filter.
- Achten Sie immer darauf, dass der Deckel fest geschlossen auf dem Becher sitzt und der Messbecher richtig im Deckel steckt, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Schneiden Sie das Obst in kleinere Stücke, bevor Sie es in den Filter geben.
- Weichen Sie getrocknete Zutaten (z. B. Sojabohnen) ein, bevor Sie sie in den Filter geben.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe “Reinigung”), gründlich.

Das Gerät benutzen

Standmixer

Der Mixer eignet sich zum Pürieren, Zerkleinern und Mixen. Sie können mit dem Gerät Suppen, Saucen, Pfannkuchenteig und Milch-Shakes zubereiten sowie Gemüse, Obst und Fleisch verarbeiten.

Den Standmixer vorbereiten

1 Setzen Sie den Dichtungsring auf die Messereinheit des Mixers (Abb. 2).

2 Schrauben Sie die Messereinheit auf den Boden des Mixbechers, sodass sie richtig fixiert ist. (Abb. 3)

3 Setzen Sie den Mixbecher zusammen mit der Messereinheit auf die Motoreinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit einem “Klick” hörbar einrastet. (Abb. 4)

Der Mixbecher kann so aufgesetzt werden, dass sich der Griff entweder rechts oder links befindet.

4 Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

Den Mixer verwenden

1 Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher.

2 Schließen Sie den Deckel.
HR2011/HR2010: Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher, drücken Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest, bis er hörbar einrastet.

3 Setzen Sie den Messbecher in die Deckelöffnung ein. (Abb. 5)

4 Drehen Sie den Drehschalter auf Stufe 1 oder 2.
Stellen Sie den Drehschalter auf die Impulsfunktion, wenn die Zutaten nur ganz kurz verarbeitet werden sollen.

Tipps

- Wenn Sie Eiswürfel zerstoßen möchten, geben Sie maximal 6 Würfel (ca. 25 x 35 x 25 mm) in den Mixbecher und drehen Sie den Regler einige Male auf Impulsstufe.
- Schneiden Sie Fleisch und andere feste Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie in den Mixer geben.
- Verarbeiten Sie keine großen Mengen fester Zutaten auf einmal. Um gute Resultate zu erzielen, sollten Sie diese Zutaten immer nacheinander in kleinen Portionen verarbeiten.
- Tomatensaft bereiten Sie, indem Sie die Tomaten vierteln und die Stücke durch die Öffnung im Deckel auf die rotierenden Messer fallen lassen.

Den Standmixer auseinandernehmen

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2 Nehmen Sie den Deckel zusammen mit dem Messbecher vom Mixbecher ab.

3 Nehmen Sie den Mixbecher mit der Messereinheit von der Motoreinheit ab.

4 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile unmittelbar nach dem Gebrauch (siehe Kapitel “Reinigung”).

Filter (nur HR2004)

Mit diesem Filter können Sie köstliche frische Obstsäfte, Cocktails oder Sojamilch zubereiten. Der Filter verhindert, dass Schalen und Kerne in die Getränke gelangen.
Sie können bei Ihrem Philips Händler einen Filter als Zubehör für den HR2000 bestellen.

Überladen Sie den Filter nicht. Geben Sie maximal 70 g getrocknete Sojabohnen (Trockengewicht) oder 150 g Obst auf einmal in den Filter.

Den Filter vorbereiten

1 Setzen Sie den Mixbecher zusammen mit der Messereinheit auf die Motoreinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit einem “Klick” hörbar einrastet (Abb. 4).
Der Mixbecher kann so aufgesetzt werden, dass sich der Griff entweder rechts oder links befindet.

2 Setzen Sie den Filter in den Mixbecher ein (Abb. 6).
Die Rillen am Filter müssen exakt auf den Rippen im Mixbecher sitzen.

3 Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

Den Filter verwenden

1 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher.

2 Geben Sie die Zutaten in den Filter. (Abb. 7)

Füllen Sie den Filter nicht über die Markierung MAX am Sieb hinaus.

3 Füllen Sie Wasser oder eine andere Flüssigkeit (Milch, Saft usw.) in den Mixbecher.

4 Stecken Sie den Messbecher in die Öffnung im Deckel.

5 Lassen Sie das Gerät ca. 40 Sekunden laufen.

6 Schalten Sie das Gerät ab und nehmen Sie den Mixbecher mit der Messereinheit von der Motoreinheit ab.

Nehmen Sie den Deckel nicht ab. Lassen Sie den Messbecher und den Filter im Becher.

7 Gießen Sie das Getränk durch den Ausgießer des Mixbechers. (Abb. 8)

Tipp: Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie den Mixbecher mit den restlichen Zutaten wieder auf das Gerät setzen und dieses nochmals einige Sekunden laufen lassen.

Hinweis: Beim Verarbeiten größerer Mengen sollten Sie nicht alle Zutaten gleichzeitig in den Filter geben. Beginnen Sie stattdessen mit einer kleineren Menge und lassen Sie das Gerät einige Sekunden laufen. Schalten Sie das Gerät aus und befüllen Sie den Filter erneut. Wiederholen Sie diese Schritte, bis die Gesamtmenge verarbeitet ist. Lassen Sie den Deckel immer auf dem Mixbecher, während das Gerät läuft.

8 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile unmittelbar nach dem Gebrauch (siehe Kapitel “Reinigung”).

Mühle (nur HR2011/HR2001)

Die Mühle verwenden

1 Geben Sie die Zutaten in den Mühlenbecher (Abb. 9).
Sie können feuchte und trockene Zutaten verarbeiten.

Füllen Sie den Mühlenbecher nicht über die Markierung MAX hinaus.

2 Legen Sie den Dichtungsring auf die Mühlenmessereinheit. (Abb. 10)
Der Gummidichtungsring muss richtig angebracht sein.

3 Setzen Sie die Mühlenmessereinheit auf den Mühlenbecher (1) und schrauben Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn (2) richtig fest. (Abb. 11)

4 Drehen Sie die zusammengesetzte Mühle um und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn auf die Motoreinheit, bis sie mit einem “Klick” hörbar einrastet (Abb. 12).

5 Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

6 Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es so lange laufen, bis die Zutaten entsprechend fein gemahlen sind.
Das dauert ca. 10 bis 30 Sekunden.

Die Mühle auseinandernehmen

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2 Schrauben Sie die Mühle entgegen dem Uhrzeigersinn von der Motoreinheit ab.

3 Drehen Sie die Mühle um und schrauben Sie die Messereinheit im Uhrzeigersinn vom Mühlenbecher.

4 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile unmittelbar nach dem Gebrauch (siehe Kapitel “Reinigung”).

Reinigung

Ziehen Sie vor dem Reinigen des Geräts stets den Netzstecker aus der Steckdose.

Tauchen Sie die Motoreinheit keinesfalls in Wasser und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit auch nicht in der Spülmaschine.

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

Tipp: Das Gerät und die Aufsätze lassen sich am einfachsten unmittelbar nach dem Gebrauch reinigen.

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2 Nehmen Sie alle abnehmbaren Teile auseinander.

Denken Sie daran, den Dichtungsring des Mixers und den Mühlendichtungsring (nur HR2011/HR2001) abzunehmen.

Berühren Sie die Messer nicht. Sie sind sehr scharf.

3 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

4 Reinigen Sie die abnehmbaren Teile mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.

Hinweis: Alle Teile mit Ausnahme der Motoreinheit können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Aufbewahrung

1 Sie können überflüssiges Netzkabel um die Gerätebasis der Motoreinheit wickeln.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 13).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (**www.philips.com**), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Rezepte

Sojamilch

Hinweis: Dieses Rezept kann nur mit dem Filter (nur HR2006/HR2004) zubereitet werden.Sie können bei Ihrem Philips Händler einen Filter als Zubehör für den HR2000 bestellen.

Lassen Sie das Gerät nach jedem Arbeitsgang stets auf Raumtemperatur abkühlen.

Zutaten

- 70 g getrocknete Sojabohnen
- 600 ml Wasser

1 Weichen Sie die Sojabohnen vor dem Verarbeiten 4 Stunden ein und lassen Sie sie anschließend abtropfen.

2 Geben Sie die eingeweichten Sojabohnen in den Filter. Füllen Sie das Wasser in den Mixbecher und lassen Sie den Mixer 30 Sekunden lang laufen.

3 Gießen Sie die Sojamilch in einen Topf und lassen Sie sie aufkochen. Fügen Sie dann etwas Zucker hinzu und lassen Sie die Sojamilch köcheln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

4 Heiß oder kalt servieren.

Herzhafte Gemüsesuppe aus Budapest

Zutaten

- 100 g Kohlrabi
- 150 g Kartoffeln
- 150 g Sellerie
- 50 g Karotten
- 100 g geräuchertes Schweinefleisch
- 0,55 l Wasser
- 100 g Linsen (aus der Dose)
- 125 g Crème fraîche
- 10 g Petersilie
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Brühwürfel, 1 Lorbeerblatt

1 Schneiden Sie die Zutaten in 2 cm große Würfel vor.

2 Geben Sie Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie, Karotten und 0,35 l Wasser in dieser Reihenfolge in den Mixbecher. Lassen Sie das Gerät dann 30 Sekunden laufen.

3 Geben Sie die gemixten Zutaten in einen Topf und bringen Sie den Inhalt zum Kochen. Fügen Sie das restliche Wasser (0,2 l), Crème fraîche, Linsen, Fleisch, Kräuter, Brühwürfel und die Gewürze hinzu.

4 Lassen Sie die Suppe unter regelmäßigem Rühren 30 Minuten lang köcheln.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

A Unidad motora
B Botón de control con selector de velocidad y posición turbo

Batidora con jarra de plástico (sólo modelos HR2004/HR2002/HR2001/HR2000):

C Unidad de cuchillas de la batidora
D Junta
E Jarra de plástico de la batidora
F Indicación de nivel
G Tapa abatible de la jarra de plástico de la batidora
H Abertura de la tapa
I Filtro para fruta (sólo modelo HR2004)
J Vaso medidor

Molinillo (sólo modelos HR2011/HR2001):

K Unidad de cuchillas del molinillo
L Junta del molinillo
M Vaso del molinillo

Batidora con jarra de cristal (sólo modelos HR2011/HR2010):

N Unidad de cuchillas de la batidora
O Junta
P Indicación de nivel
Q Jarra de cristal de la batidora
R Tapa de la jarra de cristal de la batidora
S Abertura de la tapa
T Vaso medidor

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

General

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- No utilice nunca la jarra de la batidora ni el vaso del molinillo para encender o apagar el aparato.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.

- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.
- No coloque nunca la unidad de cuchillas en la unidad motora si la jarra de la batidora o el vaso del molinillo (sólo en modelos específicos) no se han acoplado correctamente a la unidad motora.

Precaución
- Desenchufe siempre el aparato antes de montar, desmontar o ajustar cualquiera de las piezas.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.
- Nivel de ruido: Lc = 86 dB (A)

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Bloqueo de seguridad incorporado

Esta característica asegura que sólo se pueda encender el aparato si la jarra de la batidora o el vaso del molinillo están correctamente montados en la unidad motora. Si la jarra de la batidora o el vaso del molinillo están bien montados, se desactivará el bloqueo de seguridad.

Batidora

Advertencia
- No introduzca nunca los dedos ni ningún otro objeto en la batidora mientras el aparato esté funcionando.
- Asegúrese de que la unidad de cuchillas esté bien fijada a la jarra de la batidora antes de montar la jarra en la unidad motora.

Precaución
- Nunca llene la jarra de la batidora con ingredientes a más de 80 °C de temperatura.
- No ponga más de 1,25 litros de líquido en la jarra de la batidora para evitar que se derrame, especialmente si procesa a una velocidad alta. No ponga más de 1 litro en la jarra cuando procese líquidos calientes o ingredientes que tiendan a hacer espuma.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora, apague el aparato, desenchúfelo y utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.
- Antes de encender el aparato, asegúrese siempre de que la tapa esté bien cerrada/colocada en la jarra, y de que el vaso medidor esté puesto en la tapa.
- No olvide nunca colocar la junta en la unidad de cuchillas antes de montar la unidad de cuchillas en la jarra de la batidora, ya que de lo contrario se producirían fugas.
- No deje que el aparato funcione durante más de 3 minutos seguidos.
- Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.

Molinillo (sólo modelos HR2011/HR2001)

Advertencia
- No utilice nunca el molinillo para picar ingredientes muy duros como nuez moscada, caramelo o cubitos de hielo.

- No toque los bordes de las cuchillas del molinillo al limpiarlas, ya que están muy afilados y podría cortarse fácilmente los dedos.

Precaución

- No utilice el molinillo durante más de 30 segundos sin interrupción. Deje que se enfríe durante al menos 1 minuto entre un ciclo de procesado y otro.
- No olvide nunca colocar la junta en la unidad de cuchillas antes de montar el vaso del molinillo, ya que de lo contrario se producirían fugas.
- Procese siempre el clavo, el anís y el anís estrellado juntos. Si los procesa solos, podrían deteriorar los materiales de plástico del aparato.
- El vaso del molinillo podría teñirse si utiliza el molinillo para procesar ingredientes como clavo, anís o canela.
- El molinillo no es adecuado para picar carne cruda. Utilice mejor la batidora.
- No utilice el molinillo para procesar líquidos como zumos de fruta.

Filtro (sólo modelo HR2004)

Precaución

- No utilice nunca el filtro para procesar ingredientes a más de 80 °C de temperatura.
- No sobrecargue nunca el filtro. No ponga más de 70 g de granos de soja secos o 150 g de fruta en el filtro al mismo tiempo.
- Antes de encender el aparato, asegúrese siempre de que la tapa esté bien cerrada/colocada, y de que el vaso medidor esté bien puesto en la tapa.
- Corte la fruta en trozos pequeños antes de ponerla en el filtro.
- Ponga en remojo los ingredientes secos, como los granos de soja, antes de ponerlos en el filtro.

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo ‘Limpieza’).

Uso del aparato

Batidora

La batidora está diseñada para hacer purés, picar y mezclar. Con la batidora puede preparar sopas, salsas y batidos, además de procesar verduras, fruta, carne, masa, etc.

Preparación de la batidora para su uso

1 Coloque la junta en la unidad de cuchillas de la batidora (fig. 2).

2 Enrosque la unidad de cuchillas en la parte inferior de la jarra de la batidora hasta que quede bien fijada. (fig. 3)

3 Coloque la jarra de la batidora con la unidad de cuchillas en la unidad motora y fíjela enroscándola en el sentido de las agujas del reloj (“clic”). (fig. 4)

La jarra de la batidora se puede montar en dos posiciones: con el asa hacia la derecha o hacia la izquierda.

4 Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.

Uso de la batidora

1 Ponga los ingredientes en la jarra de la batidora.

2 Cierre la tapa.

Modelos HR2011/HR2010: Coloque la tapa en la jarra de la batidora, presiónela y gírela en el sentido de las agujas del reloj (“clic”).

3 Introduzca el vaso medidor en la abertura de la tapa. (fig. 5)

4 Gire el botón de control a la velocidad 1 ó 2.
Si desea procesar los ingredientes muy poco tiempo, gire el botón de control a la posición turbo.

Consejos
- Si quiere picar cubitos de hielo, no ponga más de 6 cubitos (de aprox. 25 x 35 x 25 mm) en la jarra de la batidora y gire el botón de control a la posición "Pulse" varias veces.
- Corte la carne o los ingredientes sólidos en trozos pequeños antes de introducirlos en la jarra de la batidora.
- No procese gran cantidad de ingredientes sólidos al mismo tiempo. Para obtener buenos resultados, recomendamos procesar los ingredientes en pequeños lotes.
- Para preparar zumo de tomate, corte los tomates en 4 trozos y échelos por la abertura de la tapa sobre las cuchillas girando.

Cómo desmontar la batidora

1 Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

2 Quite la tapa con el vaso medidor de la jarra de la batidora.

3 Gire la jarra de la batidora con la unidad de cuchillas para quitarla de la unidad motora.

4 Lave todas las piezas desmontables inmediatamente después de usarlas (consulte el capítulo "Limpieza").

Filtro (sólo modelo HR2004)

Con este filtro podrá preparar deliciosos zumos de fruta, cócteles o leche de soja. El filtro evita que las pepitas y las pieles de la fruta vayan a parar a su la bebida.
Puede solicitar un filtro para el HR2000 como un accesorio adicional a su distribuidor Philips.

No sobrecargue nunca el filtro. No ponga más de 70 g de granos de soja (peso en seco) o 150 g de fruta en el filtro al mismo tiempo.

Preparación del filtro para su uso

1 Monte la jarra de la batidora con la unidad de cuchillas en la unidad motora y fíjela enroscándola en el sentido de las agujas del reloj ("clic") (fig. 4).
La jarra de la batidora se puede montar en dos posiciones: con el asa hacia la derecha o hacia la izquierda.

2 Ponga el filtro en la jarra de la batidora (fig. 6).
Asegúrese de que las ranuras del filtro encajan perfectamente en los resaltes del interior de la jarra de la batidora.

3 Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.

Uso del filtro

1 Coloque la tapa en la jarra de la batidora.

2 Coloque los ingredientes en el filtro. (fig. 7)

No exceda la indicación MAX de la malla del tamiz.

3 Vierta agua u otro líquido (leche, zumo, etc.) en la jarra de la batidora.

4 Introduzca el vaso medidor en el orificio de la tapa.

5 Deje funcionar el aparato durante unos 40 segundos.

6 Apague el aparato y quite la jarra de la batidora con la unidad de cuchillas de la unidad motora.

No abra ni quite la tapa. Deje el vaso medidor y el filtro en la jarra.

7 Sirva la bebida por la boquilla de la jarra de la batidora. (fig. 8)

Consejo: Para conseguir unos resultados óptimos, vuelva a poner la jarra con los ingredientes restantes en el aparato y deje que funcione durante unos segundos más.

Nota: Cuando procese una gran cantidad, recomendamos que no ponga todos los ingredientes en el filtro al mismo tiempo. Comience por una cantidad pequeña y deje funcionar el aparato durante unos segundos. Luego apague el aparato y añada otra pequeña cantidad. Repita este procedimiento hasta que haya procesado todos los ingredientes. Deje siempre puesta la tapa de la jarra de la batidora mientras ésta esté en funcionamiento.

8 Lave todas las piezas desmontables inmediatamente después de usarlas (consulte el capítulo “Limpieza”).

Molinillo (sólo modelos HR2011/HR2001)

Uso del molinillo

1 Ponga los ingredientes en el vaso del molinillo (fig. 9).
Puede procesar tanto ingredientes húmedos como secos.

No llene el vaso del molinillo por encima de la indicación MAX.

2 Coloque la junta en la unidad de cuchillas del molinillo. (fig. 10)
Asegúrese de que la junta de goma esté bien colocada.

3 Coloque la unidad de cuchillas del molinillo en el vaso del molinillo (1) y enrosque la unidad de cuchillas en sentido contrario al de las agujas del reloj (2) hasta que quede bien fijada. (fig. 11)

4 Ponga el molinillo ya montado boca abajo y enrósquelo a la unidad motora en el sentido de las agujas del reloj (“clic”) (fig. 12).

5 Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.

6 Encienda el aparato y déjelo funcionar hasta que los ingredientes sean lo suficientemente finos.
Este proceso tarda unos 10-30 segundos.

Desmontaje del molinillo

1 Desenchufe el aparato.

2 Desenrosque el molinillo de la unidad motora girándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj.

3 Dele la vuelta al molinillo y desenrosque la unidad de cuchillas del vaso girándola en el sentido de las agujas del reloj.

4 Lave todas las piezas desmontables inmediatamente después de usarlas (consulte el capítulo “Limpieza”).

Limpieza

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

No sumerja nunca la unidad motora en agua, no la enjuague bajo el grifo ni la lave en el lavavajillas.

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

Consejo: La limpieza del aparato y de sus piezas es más fácil si se hace inmediatamente después de usarlos.

1 Asegúrese de que el aparato está desenchufado.

2 Quite todas las piezas desmontables.

No olvide quitar la junta de la batidora y la junta del molinillo (sólo modelos HR2011/HR2001).

No toque las cuchillas, ya que están muy afiladas.

3 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

4 Lave todas las piezas desmontables con agua caliente y un poco de detergente líquido.

Nota: Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas excepto la unidad motora.

Almacenamiento

1 Para guardar el cable de alimentación, enróllelo alrededor de la base de la unidad motora.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 13).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com**, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Recetas

Leche de soja

Nota: Esta receta sólo puede prepararse con el filtro (sólo modelos HR2006/HR2004).Puede solicitar un filtro para el HR2000 como un accesorio adicional a su distribuidor Philips.

Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.

Ingredientes

- 70 g de granos de soja secos
- 600 ml de agua

1 Ponga en remojo los granos de soja durante 4 horas antes de procesarlos. Luego deje que escurran.

2 Ponga los granos de soja remojados en el filtro y vierta el agua en la jarra de la batidora. Bata durante 30 segundos.

3 Vierta la leche de soja en una olla y llévela a ebullición. Luego añada azúcar y deje que la leche de soja hierva a fuego lento hasta que todo el azúcar se disuelva.

4 Servir caliente o fría.

Nutritiva crema de verduras de Budapest

Ingredientes

- 100 g de colinabo
- 150 g de patatas
- 150 g de apio
- 50 g de zanahorias
- 100 g de carne de cerdo ahumada
- 0,55 l de agua
- 100 g de lentejas (en conserva)
- 125 g de nata fresca
- 10 g de perejil
- Sal, pimienta recién molida, 1 pastilla de caldo y 1 hoja de laurel

1 Corte los ingredientes en trozos de 2 x 2 x 2 cm.

2 Ponga en la batidora el colinabo, las patatas, el apio, las zanahorias y 0,35 l de agua, en este orden. Bata durante 30 segundos.

3 Ponga los ingredientes batidos en una cacerola y llévelos a ebullición. Añada el resto del agua (0,2 l), la nata fresca, las lentejas, la carne, las hierbas, la pastilla de caldo y los condimentos.

4 Deje hervir la sopa a fuego lento durante 30 minutos, removiendo de vez en cuando.

Sissejuhatus

Õnnitleme teid ostu puhul ning tere tulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Üldkirjeldus (Jn 1)

A Mootor
B Juhtnupp impulssrežiimi ja kiiruse seadetega.

Kannmikser plastist kannuga (ainult HR2004/HR2002/HR2001/HR2000):

C Kannmikseri lõiketerade moodul
D Rõngastihend
E Plastist kannmikseri kann
F Taseme märgend
G Plastist kannmikseri kannu kaas
H Ava kaanes
I Puuvilja filter (ainult HR2004)
J Mõõdunõu

Peenestaja (ainult HR2011/HR2001)

K Peenestaja lõiketerad
L Peenestaja rõngastihend
M Peenestaja nõu

Kannmikser klaasist kannuga (ainult HR2011/HR2010):

N Kannmikseri lõiketerade moodul
O Rõngastihend
P Taseme märgend
Q Klaasist kannmikseri kann
R Klaasist kannmikseri kannu kaas
S Ava kaanes
T Mõõdunõu

Tähelepanu

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.

Üldist teavet

Oht

- Ärge kunagi kastke mootorit vette või mingisse teise vedelikku ega loputage seda kraani all. Mootorisektsiooni pesemiseks kasutage vaid niisket lappi.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Ärge kasutage seadet kui pistik, toitejuhe või mõni muu osa on kahjustatud.
- Ärge kunagi kasutage kannmikseri kannu või peenestaja nõud seadme sisse-välja lülitamiseks.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

- Seda seadet ei tohiks füüsiliste puuetega ja vaimuhäiretega isikud (kaasa arvatud lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu seni kasutada, kuni nende ohutuse eest vastutav isik neid ei valva või pole seadme kasutamise kohta juhiseid andnud.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Ärge katsuge lõiketerasid, eriti kui seade on ühendatud elektrivõrku. Lõiketerad on väga teravad!
- Eemaldage seade elektrivõrgust, kui lõiketerad kiiluvad kinni ning enne lõiketerade külge kleepunud ainete ära võtmist.
- Ärge kunagi kinnitage lõiketerasid mootori külge, kui kannmikseri kann või peenestaja nõu (ainult teatud mudelitel) pole selle külge korralikult kinnitatud.

Ettevaatust

- Enne osade kokkupanekut, lahtivõtmist või mõne osa reguleerimist võtke seade alati elektrivõrgust välja.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub te seadme garantii kehtetuks.
- Pärast iga portsjoni töötlemist jahutage seade alati toatemperatuurini.
- Müra tase: Lc = 86 dB (A)

Elektromagnetilised väljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMV) käsitlevaile standardeile. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval kasutatavate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Sisseehitatud ohutuslukk

See funktsioon tagab, et saate seadme sisse lülitada ainult siis, kui olete kannmikseri kannu või peenestaja nõu õigesti mootori külge kinnitanud. Kui kannmikseri kann või peenestaja nõu on korralikult kinnitatud, siis ohutuslukk avaneb.

Kannmikser

Hoiatus

- Ärge kunagi pange sõrmi ega muid objekte töötava kannmikseri kannu.
- Veenduge selles, et lõiketerad oleks kindlalt kinnitatud kannmikseri kannu külge, enne kui paigaldate kannu mootorisektsiooni külge.

Ettevaatust

- Ärge täitke kannmikserit toiduainetega, mis on kuumemad kui 80 °C.
- Pritsmete vältimiseks ärge valage kannmikseri kannu rohkem kui 1,25 liitrit vedelikku, eriti siis, kui töötlete toiduaineid suurel kiirusel. Kui aga töötlete kuumi või vahtuminevaid vedelikke, ärge neid kannmikserisse üle 1 liitri valage.
- Kui koostisained kleepuvad kannmikseri seinte külge, lülitage seade välja ja võtke toitepistik seinakontaktist välja. Seejärel kõrvaldage koostisained seintelt spaatliga.
- Veenduge alati, et kaas oleks korralikult kannule peale pandud või külge pandud ja mõõtetass oleks korralikult kaane küljes, enne kui seadme sisse lülitate.
- Ärge kunagi unustage rõngastihendit lõiketeradele panna, enne kui lõiketerad mikseri kannu külge kinnitate. Vastasel korral hakkab kann lekkima.
- Ärge laske seadmel töötada üle 3 minuti korraga.
- Pärast iga portsjoni töötlemist jahutage seade alati toatemperatuurini.

Peenestaja (ainult HR2011/HR2001)

Hoiatus

- Ärge kunagi kasutage peenestajat väga kõvade koostisainete nagu muskaatpähkli, hiina tükksuhkru ja jääkuubikute peenestamiseks.
- Ärge puhastamise ajal peenestaja lõiketerade lõikepindu katsuge. Need on väga teravad ning võite kergesti sõrme lõigata.

Ettevaatust

- Ärge kunagi kasutage peenestajat ühe korraga kauem kui 30 sekundit. Laske peenestajal töötlemistsüklite vahel vähemalt 1 minut jahtuda.
- Ärge kunagi unustage rõngastihendit lõiketeradele panna, enne kui need peenestaja nõu külge kinnitate. Vastasel korral hakkab nõu lekkima.
- Alati töödelge nelki, tähtaniisi ja aniisiseemneid koos. Kui neid eraldi töödelda, võivad need koostisained seadme plastosadega reageerida.
- Peenestaja nõu võib oma värvuse kaotada, kui seda kasutada nelgi, aniisi ja kaneeli peenestamiseks.
- Peenestaja ei ole mõeldud toore liha hakkimiseks. Selleks kasutage kannmikserit.
- Ärge kasutage peenestajat vedelate jookide nagu puuviljamahla valmistamiseks.

Filter (ainult HR2004)

Ettevaatust

- Ärge kasutage filtrit koostisainete töötlemiseks, mille temperatuur ületab 80 °C.
- Filtrit ei tohi üle koormata. Ärge pange filtrisse korraga rohkem kui 70 g kuivatatud sojaube või 150 g puuvilja.
- Veenduge alati, et kaas oleks korralikult kinnitatud või peale pandud ja mõõtetass oleks korralikult kaane küljes, enne kui seadme sisse lülitate.
- Lõigake puuvili väikesteks tükkideks, enne kui panete selle filtrisse.
- Kuivatatud toiduaineid, nt sojaube, tuleb enne filtrisse panemist leotada.

Enne esmakasutamist

Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt ptk „Puhastamine").

Seadme kasutamine

Kannmikser

Kannmikser on ettenähtud püreestamiseks, hakkimiseks ja segamiseks. Kannmikseris võite valmistada suppe, kastmeid ja piimakokteile. Kannmikserit saate kasutada ka köögi-, puuviljade liha, pannkoogi taina jne töötlemiseks.

Kannmikseri ettevalmistamine kasutamiseks

1 Kinnitage rõngastihend kannmikseri lõiketerade külge (Jn 2).

2 Keerake lõiketerad kannmikseri põhja külge, kuni need on korralikult kinni. (Jn 3)

3 Pange kinnitatud lõiketeradega kannmikseri kann mootorile ja keerake see päripäeva kinni (kuni kuulete klõpsatust). (Jn 4)

Kannmikseri kannu saate kokku panna kahel viisil: käepidemega paremal või vasakul pool.

4 Sisestage pistik seinakontakti.

Kannmikseri kasutamine

1 Mõõtke koostisained kannmikserisse.

2 Sulgege kaas.

HR2011/HR2010: pange kaas kannmikseri kannule, lükake allapoole ja keerake kaant päripäeva (kuni kuulete klõpsatust).

3 Sisestage mõõtetass kaane avasse. (Jn 5)

4 Valige juhtnupuga kiirus 1 või 2.

Keerake juhtnupp mõneks korraks impulssrežiimi, kui soovite koostisaineid väga kiiresti töödelda.

Näpunäiteid

- Kui soovite peenestada jääkuubikuid, ärge pange kannu üle 6 jääkuubiku (umbes 25 x 35 x 25 mm) ning seejärel keerake juhtnupp mõneks korraks impulssrežiimi.
- Lõigake liha jm tahked toiduained enne kannmikseri kannu panemist väikesteks tükkideks.
- Ärge töödelge korraga suurt kogust tahkeid toiduaineid. Parema tulemuse saavutamiseks soovitame toiduained töödelda väiksemate koguste kaupa.
- Tomatimahla valmistamiseks lõigake tomatid neljaks osaks ja laske tükid läbi kaanes oleva ava pöörlevale tiiviknoale.

Kannmikseri lahtivõtmine

1 Eemaldage pistik seinakontaktist.

2 Võtke mõõtetassiga kaas kannmikseri küljest ära.

3 Keerake lõiketeradega kannmikseri kannu mootori küljest äravõtmiseks.

4 Puhastage kõiki eemaldatud osi kohe pärast kasutamist (vt pt „Puhastamine”).

Filter (ainult HR2004)

Selle filtriga on võimalik valmistada maitsvaid ja värskeid puuviljamahlu, kokteile ja sojapiima. Filter eemaldab joogist seemned ja koored.
Mudeli HR2000 filtri saate Philipsi müügiesindaja käest tellida lisatarvikuna.

Ärge pange filtrit liiga täis. Ärge pange sinna korraga rohkem kui 70 g kuivatatud sojaube (leotamata kaal) või 150 g puuvilja.

Filtri ettevalmistamine kasutamiseks

1 Paigaldage kinnitatud lõiketeradega kannmikseri kann mootorile ja keerake see päripäeva kinni (kuni kuulete klõpsatust) (Jn 4).
Kannmikseri kannu saate kokku panna kahel viisil: käepidemega paremal või vasakul pool.

2 Pange filter kannmikserisse (Jn 6).
Kontrollige, kas filtri sooned on korralikult mikserikannu sisemistele ribidele sobitatud.

3 Sisestage pistik seinakontakti.

Filtri kasutamine

1 Pange kaas mikseri kannule.

2 Pange toiduained filtrisse. (Jn 7)

Ärge ületage sõela võrgul olevat MAX-taseme märgist.

3 Valage mikseri kannu vett või mingit muud vedelikku (piima, mahla jms).

4 Pange mõõtetass kaane sees olevasse avasse.

5 Laske seadmel umbes 40 sekundit töötada.

6 Lülitage seade välja ja eemaldage kinnitatud lõiketeradega kannmikseri kann mootori küljest.

Ärge kaant ära võtke. Jätke mõõtetass ja filter kannu.

7 Valage jook kannmikseri kallamistila kaudu välja. (Jn 8)

Näpunäide: Optimaalse tulemuse saamiseks pange kann ülejäänud koostisainetega seadmele tagasi ja kaant avamata laske sel veel mõned sekundid töötada.

Märkus: Kui töötlete suurt kogust, soovitame kõiki toiduaineid korraga filtrisse mitte panna. Alustage töötlemist väikesest kogusest ja laske seadmel mõned sekundit töötada. Seejärel lülitage seade välja ja

lisage teine väike kogus. Korrake seda toimingut, kuni kõik koostisosad on töödeldud. Hoidke töötlemise ajal kaas alati mikserikannul.

8 Puhastage kõiki eemaldatud osi kohe pärast kasutamist (vt pt „Puhastamine”).

Peenestaja (ainult HR2011/HR2001)

Peenestaja kasutamine

1 Pange koostisained peenestaja nõusse (Jn 9).
Võite töödelda nii märgi kui kuivi koostisaineid.

Ärge täitke peenestaja nõud üle MAX-märgise.

2 Paigaldage rõngastihend peenestaja lõiketeradele. (Jn 10)
Kontrollige, kas kummist rõngastihend on õigesti paigaldatud.

3 Pange peenestaja lõiketerad peenestaja nõusse (1) ja keerake lõiketerasid vastupäeva (2), kuni need on korralikult kinni. (Jn 11)

4 Pöörake kokkupandud peenestaja tagurpidi ja kruvige päripäeva mootorisektsiooni külge (kuulete klõpsatust) (Jn 12).

5 Sisestage pistik seinakontakti.

6 Lülitage seade sisse ja laske sel töötada, kuni toiduained on piisavalt peenestunud.
See toimub umbes 10–30 sekundiga.

Peenestaja lahtivõtmine

1 Eemaldage pistik pistikupesast.

2 Keerake peenestaja vastupäeva mootorisektsiooni küljest ära.

3 Pöörake peenestaja tagurpidi ja keerake lõiketerad peenestaja nõust välja.

4 Puhastage kõiki eemaldatud osi kohe pärast kasutamist (vt pt „Puhastamine”).

Puhastamine

Võtke seade alati enne puhastamist vooluvõrgust välja.

Ärge kastke mootorit vette ega loputage kraani all. Ärge mootorit nõudepesumasinas peske.

Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega ka sööbivaid vedelikke nagu bensiini või atsetooni.

Näpunäide: kõige lihtsam on seadet puhastada kohe pärast kasutamist.

1 Kontrollige, kas seadme pistik on elektrikontaktist välja tõmmatud.

2 Võtke kõik äravõetavad osad küljest ära.

Ärge unustage kannmikseri või peenestaja rõngastihendit eemaldada (ainult HR2011/HR2001).

Ärge lõiketeri puudutage. Lõiketerad on väga teravad.

3 Puhastage mootorit niiske lapiga.

4 Puhastage lahtivõetud osad vähese nõudepesuvedelikuga kuumas vees.

Märkus: Kõiki osi v.a mootor võite ka nõudepesumasinas pesta.

Hoiustamine

1 Toitejuhtme hoiustamiseks keerake see ümber mootorisektsiooni aluse.

Keskkond

- Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise majapidamisprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks kogumispunkti. Nii toimides aitate te hoida loodust (Jn 13).

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebisaiti **www.philips.com** või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

Retseptid

Sojapiim

Märkus: Seda retsepti saate valmistada ainult filtriga (ainult mudelid HR2006/HR2004).Mudeli HR2000 filtri saate Philipsi müügiesindaja käest tellida lisatarvikuna.

Pärast iga portsjoni töötlemist jahutage seade alati toatemperatuurini.

Koostisained:
- 70 g kuivatatud sojaube
- 600 ml vett

1 Pange sojaoad enne töötlemist 4-ks tunniks likku. Seejärel laske liigne vedelik ära tilkuda.

2 Pange leotatud sojaoad filtrisse ja kallake vesi kannmikseri kannu. Segage 30 sekundit.

3 Kallake sojapiim potti ja kuumutage kuni keemiseni. Seejärel lisage natuke suhkrut ja laske sojapiimal aeglasel tulel haududa, kuni suhkur on sulanud.

4 Serveerige kuumalt või külmalt.

Toitev köögiviljasupp Budapestist

Koostisained:
- 100 g nuikapsast
- 150 g kartulit
- 150 g sellerit
- 50 g porgandit
- 100 g suitsetatud sealiha
- 0,55 l vett
- 100 g läätsi (konserveeritud)
- 125 g crème fraîche´d
- 10 g peterselli
- Soola, värskelt jahvatatud pipart, 1 puljongikuubik, 1 loorberileht

1 Lõigake kõik koostisained 2 x 2 x 2 cm suurusteks tükkideks.

2 Pange nuikapsas, kartul, seller, porgand ja 0,35 l vett nimetatud järjekorras kannmikserisse. Töödelge 30 sekundit.

3 Pange töödeldud koostisained potti ja laske neil keema minna. Lisage ülejäänud vesi (0,2 l), crème fraîche, läätsed, liha, taimed, konservoad ja maitseained.

4 Laske supil aeglasel tulel 30 minutit haududa. Segage suppi korrapäraselt.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

A Bloc moteur
B Bouton de commande avec position Pulse et réglage de la vitesse

Blender avec bol en plastique (HR2004/HR2002/HR2001/HR2000 uniquement) :

C Ensemble lames du blender
D Bague d'étanchéité
E Blender en plastique
F Indication du niveau
G Couvercle articulé du blender en plastique
H Ouverture à couvercle
I Filtre à fruits (HR2004 uniquement)
J Mesurette graduée

Moulin (HR2011/HR2001 uniquement) :

K Ensemble de lames du moulin
L Bague d'étanchéité du moulin
M Bol du moulin

Blender avec bol en verre (HR2011/HR2010 uniquement) :

N Ensemble lames du blender
O Bague d'étanchéité
P Indication du niveau
Q Blender en verre
R Couvercle du blender en verre
S Ouverture à couvercle
T Mesurette graduée

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Général

Danger
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Avertissement
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- N'utilisez jamais le blender ou le bol du moulin pour mettre en marche ou arrêter l'appareil.

- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Ne placez jamais l'ensemble lames sur le bloc moteur sans avoir fixé correctement le blender ou le bol du moulin (certains modèles uniquement) au préalable.

Attention

- Débranchez toujours l'appareil avant d'installer, de retirer ou de positionner des accessoires.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé une portion.
- Niveau sonore : 86 dB(A)

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Verrou de sécurité intégré

Grâce à cette fonctionnalité, l'appareil se met en marche uniquement lorsque le blender ou le bol du moulin est correctement placé sur le bloc moteur. Dans ce cas, le verrou de sécurité se désactive automatiquement.

Blender

Avertissement

- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le blender lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Assurez-vous que l'ensemble lames est correctement fixé sur le blender avant d'installer celui-ci sur le bloc moteur.

Attention

- Ne remplissez jamais le blender avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Pour éviter tout risque d'éclaboussure, ne versez jamais plus de 1,25 litre d'ingrédients liquides dans le blender, surtout si vous avez l'intention de les mixer à haute vitesse. Réduisez cette quantité à 1 litre si vous préparez des ingrédients liquides chauds ou susceptibles de mousser.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé/fixé sur le bol et que la mesure graduée est correctement insérée dans le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
- N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant d'installer l'ensemble lames sur le blender afin d'éviter toute fuite.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes sans interruption.
- Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé une portion.

Moulin (HR2011/HR2001 uniquement)

Avertissement

- N'utilisez jamais le moulin pour moudre des ingrédients très durs tels que la muscade, le sucre candi et les glaçons.
- Ne touchez pas les lames du moulin lors du nettoyage, au risque de vous blesser.

Attention

- N'utilisez jamais le moulin pendant plus de 30 secondes sans interruption. Laissez le moulin refroidir au moins 1 minute entre deux cycles de préparation.
- N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant d'installer le bol du moulin afin d'éviter toute fuite.
- Hachez toujours les clous de girofle, l'anis étoilé et les graines d'anis ensemble. Si vous les hachez séparément, ils pourraient rayer le bol.
- La couleur du bol du moulin peut s'altérer suite au mixage d'ingrédients tels que les clous de girofle, l'anis et la cannelle.
- Le moulin n'est pas approprié pour hacher de la viande crue. Pour cela, utilisez le blender.
- N'utilisez pas le moulin pour des préparations liquides telles que les jus de fruits.

Filtre (HR2004 uniquement)

Attention

- N'utilisez jamais le filtre pour préparer des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Ne surchargez pas le filtre. Ne mettez pas plus de 70 g de graines de soja séchées ou 150 g de fruits à la fois dans le filtre.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé/fixé et que la mesure graduée y est correctement insérée avant de mettre l'appareil en marche.
- Coupez les fruits en morceaux avant de les mettre dans le filtre.
- Faites tremper les ingrédients secs, tels que les graines de soja, avant de les mettre dans le filtre.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Utilisation de l'appareil

Blender

Le blender sert à réduire en purée, à hacher et à mixer. Vous pouvez préparer des soupes, des sauces et des milk-shakes, mais aussi mixer des légumes, des fruits, de la viande, de la pâte à crêpes, etc.

Préparation du blender

1. Placez la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames du blender (fig. 2).
2. Vissez l'ensemble lames sur le fond du blender, jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé. (fig. 3)
3. Placez le blender et l'ensemble lames sur le bloc moteur et faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic). (fig. 4)

Le blender peut être installé de deux façons : poignée sur le côté droit ou gauche.

4. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

Utilisation du blender

1. Placez les ingrédients dans le blender.
2. Fermez le couvercle.

HR2011/HR2010 : placez le couvercle sur le blender, appuyez dessus et faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic).

3 Insérez la mesure graduée dans l'orifice du couvercle. (fig. 5)

4 Réglez le bouton de commande sur la vitesse 1 ou 2.
Réglez le bouton de commande sur la position Pulse pour mixer des ingrédients très brièvement.

Conseils

- Pour obtenir de la glace pilée, placez au maximum 6 glaçons (d'environ 25 x 35 x 25 mm) dans le blender, puis placez le bouton de commande sur la position Pulse à plusieurs reprises.
- Coupez la viande et les autres aliments solides en morceaux avant de les placer dans le blender.
- Si vous devez mixer d'importantes quantités d'aliments, il est recommandé de procéder par petites portions.
- Pour faire du jus de tomates, coupez les tomates en quatre et insérez les morceaux via l'orifice du couvercle, directement sur les lames en mouvement.

Démontage du blender

1 Retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

2 Retirez le couvercle et la mesure graduée du blender.

3 Retirez le blender et l'ensemble lames du bloc moteur en faisant tourner le bol.

4 Nettoyez toutes les pièces amovibles immédiatement après utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Filtre (HR2004 uniquement)

Le filtre permet de concocter de délicieux jus de fruits frais, des cocktails ou du lait de soja sans pépins ni peaux.
Vous pouvez vous procurer le filtre en tant qu'accessoire supplémentaire du HR2000 auprès de votre revendeur Philips.

Ne surchargez pas le filtre. Ne mettez pas plus de 70 g de graines de soja (pesées séchées) ou 150 g de fruits à la fois dans le filtre.

Préparation du filtre

1 Placez le blender et l'ensemble lames sur le bloc moteur et faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 4).
Le blender peut être installé de deux façons : poignée sur le côté droit ou gauche.

2 Placez le filtre dans le blender (fig. 6).
Assurez-vous que les rainures du filtre s'insèrent correctement dans les nervures à l'intérieur du blender.

3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

Utilisation du filtre

1 Placez le couvercle sur le blender.

2 Placez les ingrédients dans le filtre. (fig. 7)

Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le filtre.

3 Versez de l'eau ou tout autre liquide (lait, jus, etc.) dans le blender.

4 Insérez la mesure graduée dans l'orifice du couvercle.

5 Laissez l'appareil fonctionner environ 40 secondes.

6 Éteignez l'appareil et retirez le blender et l'ensemble lames du bloc moteur.

N'ouvrez pas/ne retirez pas le couvercle. Laissez la mesure graduée et le filtre dans le bol.

7 Versez la boisson par le bec verseur du blender. (fig. 8)

Conseil : Pour obtenir des résultats optimaux, replacez le bol avec les ingrédients restants sur l'appareil et faites-le fonctionner encore quelques secondes.

Remarque : Si vous traitez de grandes quantités, il est recommandé de ne pas mettre tous les ingrédients à la fois dans le filtre. Commencez par une petite portion et faites fonctionner l'appareil pendant quelques secondes, puis arrêtez-le et ajoutez une autre portion. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez mixé tous les ingrédients. Ne soulevez jamais le couvercle du blender pendant que l'appareil fonctionne.

8 Nettoyez toutes les pièces amovibles immédiatement après utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Moulin (HR2011/HR2001 uniquement)

Utilisation du moulin

1 Placez les ingrédients dans le bol du moulin (fig. 9).
Vous pouvez mixer des ingrédients humides ou secs.

Ne remplissez pas le bol du moulin au-delà de l'indication de niveau maximal.

2 Placez la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames du moulin. (fig. 10)
Assurez-vous que la bague d'étanchéité en caoutchouc est bien en place.

3 Placez l'ensemble lames sur le bol du moulin (1) et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2), jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé. (fig. 11)

4 Retournez le moulin, puis vissez-le sur le bloc moteur dans le sens des aiguilles d'une montre (jusqu'à entendre un clic) (fig. 12).

5 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

6 Mettez l'appareil en marche et laissez-le fonctionner jusqu'à ce que les ingrédients soient suffisamment fins.
Cette opération dure entre 10 et 30 secondes.

Démontage du moulin

1 Débranchez l'appareil.

2 Tournez le moulin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer du bloc moteur.

3 Retournez le moulin et tournez l'ensemble lames dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer du bol du moulin.

4 Nettoyez toutes les pièces amovibles immédiatement après utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet. Ne passez pas le bloc moteur au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

Conseil : Il est recommandé de nettoyer l'appareil et ses accessoires immédiatement après l'utilisation.

1 Assurez-vous que l'appareil est débranché.

2 Retirez toutes les pièces amovibles.

N'oubliez pas de retirer les bagues d'étanchéité du blender et du moulin (HR2011/HR2001 uniquement).

Ne touchez pas les lames, car elles sont très coupantes.

3 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

4 Nettoyez soigneusement les pièces amovibles à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

Remarque : Toutes les pièces, à l'exception du bloc moteur, peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Rangement

1 Pour ranger le cordon d'alimentation, enroulez-le autour de la base du bloc moteur.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 13).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Recettes

Lait de soja

Remarque : La préparation de cette recette ne peut s'effectuer qu'au moyen du filtre (HR2006/HR2004 uniquement). Vous pouvez vous procurer le filtre en tant qu'accessoire supplémentaire du HR2000 auprès de votre revendeur Philips.

Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé une portion.

Ingrédients

- 70 g de graines de soja séchées
- 600 ml d'eau

1 Faites tremper les graines de soja pendant au moins 4 heures, puis laissez-les sécher.

2 Placez les graines de soja dans le filtre. Versez l'eau dans le blender, puis mixez pendant 30 secondes.

3 Faites bouillir le lait de soja dans une casserole, ajoutez du sucre et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

4 Servez chaud ou froid.

Soupe de légumes de Budapest

Ingrédients

- 100 g de chou-rave
- 150 g de pommes de terre
- 150 g de céleri
- 50 g de carottes
- 100 g de porc fumé
- 0,55 l d'eau
- 100 g de lentilles (en conserve)
- 125 g de crème fraîche
- 10 g de persil
- Sel, poivre frais, 1 bouillon-cube, 1 feuille de laurier

1. Coupez les ingrédients en petits morceaux de 2 cm environ.
2. Introduisez, dans l'ordre, le chou-rave, les pommes de terre, le céleri, les carottes et 0,35 l d'eau dans le blender. Mixez pendant 30 secondes.
3. Placez les ingrédients préparés dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez le reste de l'eau (0,2 l), la crème fraîche, les lentilles, la viande, les herbes, le bouillon-cube et les assaisonnements.
4. Laissez mijoter pendant 30 minutes. Remuez régulièrement.

Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Opći opis (Sl. 1)

A Jedinica motora
B Regulator s postavkom za pulsiranje i postavkama brzine

Miješalica s plastičnom posudom (samo HR2004/HR2002/HR2001/HR2000):

C Jedinica s rezačima miješalice
D Brtveni prsten
E Plastični vrč miješalice
F Oznaka razine
G Poklopac plastične posude miješalice sa šarkama
H Otvor na poklopcu
I Filter za voće (samo HR2004)
J Mjerna šalica

Mlinac (samo HR2011/HR2001):

K Jedinica s rezačima mlinca
L Brtveni prsten mlinca
M Posuda mlinca

Miješalica sa staklenom posudom (samo HR2011/HR2010):

N Jedinica s rezačima miješalice
O Brtveni prsten
P Oznaka razine
Q Stakleni vrč miješalice
R Poklopac staklenog vrča miješalice
S Otvor na poklopcu
T Mjerna šalica

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

Opće informacije

Opasnost

- Nikada ne uranjajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tekućinu i ne ispirite je pod mlazom vode. Čistite je isključivo vlažnom tkaninom.

Upozorenje

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Aparat nemojte koristiti ako je oštećen utikač, mrežni kabel ili neki drugi dio.
- Posudu miješalice ili posudu mlinca nikada nemojte koristiti za uključivanje ili isključivanje aparata.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.

- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Nemojte dodirivati rezače, posebno kada je aparat uključen u napajanje. Rezači su vrlo oštri.
- Ako se rezači zaglave, iskopčajte aparat prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju rezače.
- Jedinicu s rezačima nikada nemojte stavljati na jedinicu motora ako posuda miješalice ili posuda mlinca (samo određeni modeli) nije pravilno pričvršćena.

Oprez

- Aparat obavezno isključite iz napajanja prije dodavanja, odvajanja ili podešavanja nekog od nastavaka.
- Nemojte nikada koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Nakon obrade svakog dijela sastojaka aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.
- Razina buke: Lc = 86 dB (A)

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se odnose na elektromagnetska polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s uputama iz ovog priručnika, prema dosada dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za uporabu.

Ugrađeni sigurnosni mehanizam

Ova značajka omogućuje uključivanje aparata samo ako ste ispravno postavili posudu miješalice ili posudu mlinca na jedinicu motora. Ako je posuda miješalice ili posuda mlinca pravilno pričvršćena, ugrađeni sigurnosni mehanizam će se otključati.

Miješalica

Upozorenje

- U vrč miješalice nikada ne gurajte prste ili predmete dok aparat radi.
- Provjerite je li jedinica s rezačima sigurno pričvršćena u vrču miješalice prije no što ga pričvrstite na jedinicu motora.

Oprez

- U vrč miješalice nikada nemojte stavljati sastojke čija je temperatura viša od 80°C.
- Kako biste izbjegli prskanje, ne stavljajte više od 1,25 l tekućine u posudu, naročito kada koristite veliku brzinu. Ne stavljajte više od 1 litre u posudu ako pripremate vruće tekućine ili sastojke koji se pjene.
- Ako se hrana zalijepi za stjenke vrča miješalice, isključite aparat i isključite ga iz napajanja. Zatim pomoću lopatice uklonite hranu sa stijenki vrča.
- Prije no što uključite aparat obavezno provjerite je li poklopac pravilno zatvoren i pričvršćen na vrč, a mjerna posuda pravilno umetnuta u poklopac.
- Prije spajanja jedinice s rezačima s posudom miješalice obavezno stavite brtveni prsten na jedinicu s rezačima jer u suprotnom može doći do curenja tekućine.
- Aparat ne smije raditi dulje od 3 minute odjednom.
- Nakon obrade svakog dijela sastojaka aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.

Mlinac (samo HR2011/HR2001)

Upozorenje

- Mlinac nikada nemojte koristiti za usitnjavanje vrlo tvrdih sastojaka kao što su muškatni oraščić, kineski kristalni šećer i kockice leda.
- Ne dodirujte oštre bridove jedinice s rezačima mlinca prilikom čišćenja. Vrlo su oštri i lako se možete porezati.

Oprez

- Mlinac nikada nemojte koristiti duže od 30 sekundi bez prekida. Između ciklusa obrade mlinac obavezno ostavite 1 minutu da se hladi.
- Pazite da ne zaboravite staviti brtveni prsten u jedinicu s rezačima prije sastavljanja posude mlinca jer u suprotnom može doći do curenja sastojaka.
- Klinčiće, anis i sjemenke anisa uvijek obrađujte zajedno. Ako se obrađuju odvojeno, ovi sastojci mogu oštetiti plastične dijelove aparata.
- Posuda mlinca može izgubiti boju ako se mlinac koristi za usitnjavanje klinčića, anisa ili cimeta.
- Mlinac nije namijenjen sjeckanju sirovog mesa. U tu svrhu upotrijebite miješalicu.
- Mlinac nemojte koristiti za obradu tekućih smjesa kao što su voćni sokovi.

Filter (samo HR2004)

Oprez

- Filter nikada nemojte koristiti za obradu sastojaka čija je temperatura viša od 80°C.
- Filter nikada nemojte previše puniti. U filter nemojte istovremeno stavljati više od 70 g suhe soje u zrnu ili 150 g voća.
- Prije uključivanja aparata obavezno provjerite je li poklopac pravilno zatvoren i pričvršćen, a mjerna posuda pravilno umetnuta u poklopac.
- Voće izrežite na male komade prije stavljanja u filter.
- Suhe sastojke, poput zrna soje, namočite prije stavljanja u filter.

Prije prvog korištenja

Prije prve uporabe aparata temeljito očistite dijelove koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte poglavlje "Čišćenje").

Korištenje aparata

Miješalica

Miješalica je namijenjena finom pasiranju, sjeckanju i miješanju. Pomoću miješalice možete napraviti juhe, umake i mliječne frapee. Možete je koristiti i za obradu povrća, voća, mesa, tijesta za palačinke itd.

Priprema miješalice za uporabu

1 Brtveni prsten stavite na jedinicu s rezačima miješalice (Sl. 2).

2 Jedinicu s rezačima zavrćite na dno posude miješalice dok se pravilno ne pričvrsti. (Sl. 3)

3 Posudu miješalice s pričvršćenom jedinicom s rezačima stavite na jedinicu motora i pričvrstite je okretanjem u smjeru kazaljke na satu ("klik"). (Sl. 4)

Posuda miješalice može se pričvrstiti u dva položaja: s ručkom s desne strane ili s ručkom s lijeve strane.

4 Priključite utikač u zidnu utičnicu.

Korištenje miješalice

1 Sastojke stavite u vrč miješalice.

2 Zatvorite poklopac.

HR2011/HR2010: stavite poklopac na posudu miješalice, gurnite ga dolje i okrenite u smjeru kazaljke na satu ("klik").

3 Mjernu posudu umetnite u otvor na poklopcu. (Sl. 5)

4 Regulator okrenite na brzinu 1 ili 2.

Regulator okrenite na postavku za pulsiranje ako želite kratko obrađivati sastojke.

Savjeti

- Ako želite drobiti kockice leda, stavite najviše 6 kockica (veličine oko 25 x 35 x 25 mm) u posudu miješalice i nekoliko puta okrenite regulator na položaj za pulsiranje.
- Meso i ostale krute sastojke izrežite na male komade prije no što ih stavite u posudu miješalice.
- Nemojte obrađivati veliku količinu krutih sastojaka odjednom. Za postizanje dobrih rezultata, savjetujemo vam da sastojke podijelite na manje količine.
- Za pripremu soka od rajčice, izrežite rajčice na četvrtine i stavite ih kroz otvor na poklopcu na rotirajuće rezače.

Rastavljanje miješalice

1 Kabel za napajanje iskopčajte iz zidne utičnice.

2 Skinite poklopac s mjernom posudom s vrča miješalice.

3 Posudu miješalice s pričvršćenom jedinicom s rezačima okrenite kako biste je skinuli s jedinice motora.

4 Sve dijelove koji se mogu odvojiti očistite neposredno nakon korištenja (vidi poglavlje “Čišćenje”).

Filter (samo HR2004)

Uz pomoć filtera možete napraviti ukusne svježe voćne sokove, koktele ili sojino mlijeko. Filter sprječava da koštice i kožice dospiju u piće.
Filter za model HR2000 možete naručiti kod distributera tvrtke Philips kao dodatnu opremu.

Filter nikada nemojte previše puniti. U filter nemojte istovremeno stavljati više od 70 g soje u zrnu (težina bez namakanja) ili 150 g voća.

Priprema filtera za uporabu

1 Posudu miješalice s pričvršćenom jedinicom s rezačima stavite na jedinicu motora i pričvrstite je okretanjem u smjeru kazaljke na satu (“klik”) (Sl. 4).
Posuda miješalice može se pričvrstiti u dva položaja: s ručkom s desne strane ili s ručkom s lijeve strane.

2 Stavite filter u vrč miješalice (Sl. 6).
Pazite da žljebovi na filteru točno odgovaraju izbočinama unutar vrča miješalice.

3 Priključite utikač u zidnu utičnicu.

Korištenje filtera

1 Poklopite vrč miješalice.

2 Sastojke stavite u filter. (Sl. 7)

Nemojte premašiti oznaku MAX na mreži sita.

3 Ulijte vodu ili neku drugu tekućinu (mlijeko, sok itd.) u vrč miješalice.

4 Mjernu posudu umetnite u rupu na poklopcu.

5 Pustite aparat da radi oko 40 sekundi.

6 Aparat isključite, a posudu miješalice s pričvršćenom jedinicom s rezačima izvadite iz jedinice motora.

Nemojte otvarati ili skidati poklopac. Mjernu posudu i filter ostavite u posudi miješalice.

7 Piće izlijte kroz žlijeb za izlijevanje na posudi miješalice. (Sl. 8)

Savjet: Za optimalne rezultate posudu s preostalim sastojcima vratite na aparat i pustite ga da radi još nekoliko sekundi.

Napomena: Kada obrađujete veće količine sastojaka, savjetujemo vam da ne stavljate sve sastojke u filter odjednom. Stavite manju količinu sastojaka i uključite aparat na nekoliko sekundi. Zatim isključite aparat i dodajte drugi dio sastojaka. Navedeni postupak ponavljajte sve dok ne završite s obradom željene količine sastojaka. Posuda miješalice mora biti zaklopljena za vrijeme rada aparata.

8 Sve dijelove koji se mogu odvojiti očistite neposredno nakon korištenja (vidi poglavlje “Čišćenje”).

Mlinac (samo HR2011/HR2001)

Korištenje mlinca

1 Sastojke stavite u posudu mlinca (Sl. 9).
Možete obrađivati vlažne i suhe sastojke.

Posudu mlinca nemojte puniti iznad oznake MAX.

2 Brtveni prsten stavite na jedinicu s rezačima mlinca. (Sl. 10)
Provjerite je li gumeni brtveni prsten ispravno postavljen.

3 Jedinicu s rezačima mlinca stavite na posudu mlinca (1) i zavrćite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (2) dok se pravilno ne pričvrsti. (Sl. 11)

4 Sastavljeni mlinac okrenite naopako i zavrnite ga na jedinicu motora u smjeru kazaljke na satu (“klik”) (Sl. 12).

5 Priključite utikač u zidnu utičnicu.

6 Aparat uključite i ostavite ga da radi dok se sastojci ne usitne.
To traje oko 10-30 sekundi.

Rastavljanje mlinca

1 Iskopčajte aparat.

2 Odvrtanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu mlinac odvojite od jedinice motora.

3 Mlinac okrenite naopako i jedinicu s rezačima odvrnite s posude mlinca u smjeru kazaljke na satu.

4 Sve dijelove koji se mogu odvojiti očistite neposredno nakon korištenja (vidi poglavlje “Čišćenje”).

Čišćenje

Prije čišćenja aparata kabel za napajanje obavezno iskopčajte iz utičnice.

Jedinicu motora nikada nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode. Jedinici motora nemojte prati u stroju za pranje posuđa.

Za čišćenje aparata nikada nemojte koristiti spužvice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine poput benzina ili acetona.

Savjet: Čišćenje aparata i njegovih dijelova najlakše je odmah nakon korištenja.

1 Provjerite je li aparat isključen iz napajanja.

2 Rastavite sve dijelove koji se mogu odvojiti.

Nemojte zaboraviti skinuti brtveni prsten miješalice i brtveni prsten mlinca (samo HR2011/HR2001).

Nemojte dodirivati rezače. Vrlo su oštri.

3 Očistite jedinicu motora vlažnom krpom.

4 Dijelove koji se mogu odvojiti čistite u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa.

Napomena: Svi dijelovi osim jedinice motora mogu se prati u stroju za pranje posuđa.

Spremanje

1 Za spremanje kabela za napajanje omotajte ga oko podnožja jedinice motora.

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 13).

Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, **www.philips.com**, ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Recepti

Sojino mlijeko

Napomena: Ovaj recept može se pripremiti samo uz pomoć filtera (samo HR2006/HR2004). Filter za model HR2000 možete naručiti kod distributera tvrtke Philips kao dodatnu opremu.

Nakon obrade svakog dijela sastojaka aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.

Sastojci

- 70 g suhe soje u zrnu
- 600 ml vode

1 Zrna soje namačite 4 sata prije obrade. Zatim ih ostavite da se iscijede.

2 Namočena zrna soje stavite u filter i izlijte vodu u vrč miješalice. Miješajte 30 sekundi.

3 Sojino mlijeko izlijte u lonac i pustite da gotovo prokuha. Zatim dodajte malo šećera i ostavite sojino mlijeko da ključa dok se šećer ne rastopi.

4 Poslužite toplo ili hladno.

Okrepljujuća juha od povrća iz Budimpešte

Sastojci

- 100 g korabe
- 150 g krumpira
- 150 g celera
- 50 g mrkve
- 100 g dimljene svinjetine
- 0,55 l vode
- 100 g leće (iz konzerve)
- 125 g crème fraîche
- 10 g peršina
- sol, svježi papar, 1 kocka za juhu, 1 lovorov list

1 Sastojke prethodno izrežite na komade veličine 2 x 2 x 2 cm.

2 Korabu, krumpire, celer, mrkvu i 0,35 l vode tim redoslijedom stavite u posudu miješalice. Miješajte 30 sekundi.

3 Izmiješane sastojke stavite u lonac i pustite da proključaju. Zatim dodajte ostatak vode (0,2 l), crème fraîche, leću, meso, začinsko bilje, kocku za juhu i začine.

4 Juhu ostavite da se kuha 30 minuta. Redovito miješajte.

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás (ábra 1)

A Motoregység
B Kezelőgomb pulzus fokozattal és sebességfokozatokkal

Turmixgép műanyag kehellyel (a HR2004/HR2002/HR2001/HR2000 típusoknál):

C Turmixkések
D Tömítőgyűrű
E Műanyag turmixkehely
F Szintjelzés
G A műanyag turmixkehely csuklós fedele
H Fedélnyílás
I Gyümölcsszűrő (a HR2004 típusnál)
J Mérőpohár

Daráló (a HR2011/HR2001 típusoknál)

K Daráló aprítókése
L Daráló tömítőgyűrűje
M Darálóedény

Turmixgép üvegkehellyel (a HR2011/HR2010 típusoknál):

N Turmixkések
O Tömítőgyűrű
P Szintjelzés
Q Üveg turmixkehely
R Az üveg turmixkehely fedele
S Fedélnyílás
T Mérőpohár

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használatra.

Általános információ

Vigyázat!

- Ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le vízcsap alatt. A motoregység tisztítását csak nedves ruhával végezze.

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Soha ne használja a turmixkelyhet vagy a darálóedényt a készülék be- vagy kikapcsolásához!
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.

- A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ne nyúljon a késekhez, különösen ha a készülék csatlakoztatva van a hálózatra, mert a kések rendkívül élesek!
- Ha a vágókések elakadnak, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és vegye ki a hozzávalókat, amelyek akadályozzák a vágókések működését.
- Ne helyezze az aprítókést a motoregységre, ha a turmixkehely vagy a darálóedény (csak bizonyos típusoknál) nincs megfelelően felhelyezve.

Figyelem
- Összeszerelés, szétszerelés, illetve bármely tartozék beállítása előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot / alkatrészt, vagy olyat, melyet a Philips nem javasolt, mert a garancia érvényét veszti.
- Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre lehűl.
- Zajkibocsátás: Lc = 64 dB(A)

Elektromágneses mezők (EMF)
Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Beépített biztonsági zár
A funkció biztosítja, hogy a készülék csak akkor legyen bekapcsolható, ha a turmixkelyhet vagy a darálóedényt megfelelő helyzetben tette fel a motoregységre. Ha a turmixkelyhet vagy a darálóedényt jól helyezte fel, a beépített biztonsági zár kiold.

Turmixgép

Figyelmeztetés
- A készülék működése közben soha ne nyúljon a turmixkehelybe az ujjával vagy bármilyen tárggyal.
- A turmixkehely motoregységre történő felhelyezése előtt ellenőrizze, hogy a kések biztonságosan illeszkednek-e a motorhoz.

Figyelem
- Ne töltsön 80 °C-nál forróbb anyagot a turmixkehelybe.
- A kifröccsenés elkerülése érdekében ne öntsön 1,25 liternél több folyadékot a turmixkehelybe, különösen, ha magas fokozaton turmixol. Ha forró folyadékot vagy habosodó alapanyagokat turmixol, a maximális mennyiség 1 liter.
- Kapcsolja ki a készüléket, és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból, ha az étel a turmixkehely falára tapad. Kenőlapát segítségével távolítsa el az ételt az edény faláról.
- A készülék bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy a fedelet jól lezárta-e/fölhelyezte-e, és a mérőpohár megfelelően a helyére illeszkedik-e.
- Az aprítókés és a turmixkehely összeillesztése során ne felejtse a tömítőgyűrűt az aprítókésre felhelyezni, máskülönben a folyadék kifolyhat az edényből.
- Ne üzemeltesse a készüléket folyamatosan 3 percnél tovább.
- Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre lehűl.

Daráló (a HR2011/HR2001 típusoknál)

Figyelmeztetés
- Ne őröljön a darálóval nagyon kemény alapanyagokat, például szerecsendiót, kandiscukrot vagy jégkockát.
- Tisztítás során ügyeljen a daráló aprítókéseire, mert nagyon élesek, és könnyen megvághatja magát.

Figyelem
- Ne használja a darálót megszakítás nélkül 30 másodpercnél hosszabb ideig. Az egyes munkaciklusok között legalább 1 percet pihentesse a gépet, hogy lehűlhessen.
- A szivárgás megelőzése érdekében a darálópohár felerősítése előtt ne feledje az aprítókésbe helyezni a tömítőgyűrűt.
- A szegfűszeget, ánizst és csillagánizst mindig együtt dolgozza fel. Önmagukban őrölve ezek kárt tehetnek a készülék műanyag részeiben.
- Szegfűszeg, ánizs, fahéj vagy hasonló alapanyagok őrlése esetén a darálóedény elszíneződhet.
- Nyers hús darabolására a daráló nem alkalmas. Erre a célra a turmixgépet használja.
- Ne használja a darálót folyékony keverékek, például gyümölcslé készítésére.

Szűrő (a HR2004 típusnál)

Figyelem
- Ne használja a szűrőt 80 °C-nál forróbb alapanyagokhoz.
- Soha ne töltse túl a szűrőt. Egyszerre legfeljebb 7 dkg szójababot (áztatás előtti, száraz állapotában mérve) vagy 15 dkg gyümölcsöt töltsön bele.
- A készülék bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy a fedelet jól lezárta-e/fölhelyezte-e, és a mérőpohár megfelelően a helyére illeszkedik-e.
- A gyümölcsöt kisebb darabokra vágva helyezze a szűrőbe.
- Áztassa be a száraz alapanyagokat - mint például a szójababot -, mielőtt a szűrőbetétbe tenné őket.

Teendők az első használat előtt

A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak (ld. a „Tisztítás” c. részt).

A készülék használata

Turmixgép

A turmixgépet elsősorban pürésítésre, darabolásra és turmixolásra használhatja. A turmixgéppel levest, szószt, tejturmixot készíthet, valamint zöldséget, gyümölcsöt, húst, palacsintatésztát stb. dolgozhat fel.

A turmixgép előkészítése a használathoz

1. Helyezze a tömítőgyűrűt a turmixgép aprítókésére (ábra 2).

2. Csavarja az aprítókést szorosan a turmixkehely aljába. (ábra 3)

3. Helyezze a turmixkelyhet a felszerelt aprítókéssel együtt a motoregységre, és rögzítse azt az óramutató járásával megegyező irányba forgatva, kattanásig. (ábra 4)

A turmixkehely két helyzetben szerelhető fel: úgy, hogy a fogantyú a jobb vagy a bal oldalon áll.

4. Dugja a hálózati csatlakozódugót a fali konnektorba.

A turmixgép használata

1. Tegye az alapanyagokat a turmixkehelybe.

2. Csukja le a fedelet.

HR2011/HR2010: helyezze a fedelet a turmixkehelyre, nyomja lefelé, majd az óramutató járásával megegyező irányba fordítsa el a fedelet, kattanásig.

3. Illessze a mérőpoharat a fedél nyílásába. (ábra 5)

4. Fordítsa 1-es vagy 2-es sebességfokozatra a kezelőgombot.

Ha az alapanyagokat rövid ideig kívánja turmixolni, állítsa a kezelőgombot pulzus fokozatba.

Tippek:

- Ha jégkockát szeretne aprítani, akkor legfeljebb 6 (kb. 25 x 35 x 25 mm-es) darabot helyezzen a turmixkehelybe, és néhányszor fordítsa a kezelőgombot pulzus fokozatba.
- A húst és egyéb szilárd hozzávalókat kisebb darabokra vágva helyezze a turmixkehelybe.
- Ne dolgozzon egyszerre nagy mennyiségű szilárd alapanyaggal. Jobb lesz az eredmény, ha az ilyen alapanyagokat több kisebb adagra bontva dolgozza fel.
- Paradicsomlé készítéséhez vágja négyfelé a paradicsomokat, és a darabokat a fedél nyílásán át dobja a forgó kések közé.

A turmixgép szétszedése

1 Húzza ki a hálózati dugót a fali konnektorból.

2 Vegye le a turmixkehelyről a fedelet a mérőpohárral együtt.

3 A turmixkelyhet és a rászerelt aprítókést fordítsa el, és vegye le a motoregységről.

4 Használat után azonnal tisztítsa meg a levehető alkatrészeket (lásd a „Tisztítás” című fejezetet).

Szűrő (a HR2004 típusnál)

A szűrővel ízletes, friss gyümölcslevet, koktélt vagy szójatejet készíthet. A szűrő megakadályozza, hogy gyümölcshéj, mag stb. kerüljön a pohárba.
A HR2000 készülékhez tartozó szűrőt extra tartozékként megrendelheti Philips márkakereskedőjétől.

Ne töltse túl a szűrőt. Egyszerre legfeljebb 7 dkg szójababot (áztatás előtti, száraz állapotában mérve) vagy 15 dkg gyümölcsöt töltsön bele.

A szűrőbetét előkészítése a használathoz

1 Helyezze a turmixkelyhet a felszerelt aprítókéssel együtt a motoregységre, és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba, kattanásig forgatva (ábra 4).

A turmixkehely két helyzetben szerelhető fel: úgy, hogy a fogantyú a jobb vagy a bal oldalon áll.

2 Tegye be a szűrőt a turmixkehelybe (ábra 6).

Győződjön meg róla, hogy a szűrő minden rovátkája megfelelően illeszkedik a turmixkehely belsejében lévő bordákhoz.

3 Dugja a hálózati csatlakozódugót a fali konnektorba.

A szűrőbetét használata

1 Helyezze a fedelet a turmixkehelyre.

2 Tegye a hozzávalókat a szűrőbe. (ábra 7)

Ne lépje túl a szűrőszitán található MAX jelzést.

3 A vizet vagy egyéb folyadékot (tejet, gyümölcslevet stb.) öntse a turmixkehelybe.

4 Helyezze a mérőpoharat a fedélnyílásba.

5 Turmixoljon kb. 40 másodpercig.

6 Kapcsolja ki a készüléket, és vegye le a motoregységről a turmixkelyhet a felszerelt aprítókéssel együtt.

Ne nyissa fel/vegye le a fedőt. Hagyja a mérőpoharat és a szűrőt a turmixkehelyben.

7 Öntse ki a folyadékot a turmixkehely kiöntő nyílásán keresztül. (ábra 8)

Tipp: Az optimális eredmény érdekében tegye vissza az edényt a benne maradt alapanyagokkal a készülékre, és még néhány másodpercig kapcsolja be.

Megjegyzés: Ha nagyobb mennyiséget dolgoz fel, javasoljuk, hogy ne tegye az összes hozzávalót egyszerre a szűrőbe. Kezdje egy kevéssel, s kapcsolja be a készüléket néhány másodpercre. Állítsa le a gépet, s tegyen bele még egy keveset. Ezt az eljárást ismételve dolgozza fel a teljes mennyiséget. A fedelet egész idő alatt hagyja a turmixkelyhen.

8 Használat után azonnal tisztítsa meg a levehető alkatrészeket (lásd a „Tisztítás” című fejezetet).

Daráló (a HR2011/HR2001 típusoknál)

A daráló használata

1 Tegye az alapanyagokat a darálóedénybe (ábra 9).
Száraz és nedves élelmiszert is őrölhet.

Ne töltse a darálóedényt a MAX jelzésen túl.

2 Helyezze a gumi tömítőgyűrűt a daráló aprítókésére. (ábra 10)
Ügyeljen rá, hogy a gumi tömítőgyűrű megfelelően illeszkedjen.

3 Tegye a daráló aprítókését a darálóedényre (1), majd az óramutató járásával ellentétes irányba csavarva rögzítse az aprítókést (2). (ábra 11)

4 Fordítsa fejjel lefelé az összeszerelt darálót, és az óramutató járásával egyező irányba csavarja rá a motoregységre kattanásig (ábra 12).

5 Dugja a hálózati csatlakozódugót a fali konnektorba.

6 Kapcsolja be a készüléket, és addig turmixoljon, míg az alapanyagokat megfelelő finomságúra nem őrölte.
Ez körülbelül 10-30 másodpercet vesz igénybe.

A daráló szétszedése

1 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.

2 Az óramutató járásával ellenkező irányba csavarva vegye le a darálót a motoregységről.

3 Fordítsa fejjel lefelé a darálót, és az aprítókést az óramutató járásával megegyező irányba csavarva vegye le a darálóedényről.

4 Használat után azonnal tisztítsa meg a levehető alkatrészeket (lásd a „Tisztítás” című fejezetet).

Tisztítás

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.

Ne merítse a motoregységet vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt. Ne tisztítsa mosogatógépben a motoregységet.

A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot és súrolószert (pl. mosószert, benzint vagy acetont).

Tipp: A készülék és az alkatrészek tisztítása a használat után a legkönnyebb.

1 Győződjön meg róla, hogy a készülék dugóját kihúzta-e a fali konnektorból.

2 Szerelje le a levehető alkatrészeket.

Ne felejtse el levenni a turmixgép és a daráló tömítőgyűrűjét (a HR2011/HR2001 típusoknál).

Ne érintse a késeket, mert nagyon élesek.

3 A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.

4 A levehető részeket meleg, mosószeres vízben mossa el.

Megjegyzés: A motoregységen kívül minden elem mosogatógépben is tisztítható.

Tárolás

1 A hálózati kábelt a motoregység lábazatára csévélve tárolja.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul környezete védelméhez (ábra 13).

Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Receptek

Szójatej

Megjegyzés: Az ital elkészítéséhez szűrő szükséges (a HR2006/HR2004 típusoknál). A HR2000 készülékhez tartozó szűrőt extra tartozékként megrendelheti Philips márkakereskedőjétől.

Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre lehűl.

Hozzávalók

- 7 dkg szárított szójabab
- 6 dl víz

1 Turmixolás előtt áztassa a szójababot 4 órán át, majd csöpögtesse le róla a vizet.

2 Tegye az áztatott szójababot a szűrőbe, majd öntse a vizet a turmixkehelybe. Turmixolja 30 másodpercig.

3 Forralja fel egy lábasban a szójatejet, adjon hozzá cukrot, majd főzze lassú tűzön, míg a cukor el nem olvad.

4 Hidegen és melegen is kínálhatja.

Tápláló zöldségleves Budapest módra

Hozzávalók

- 10 dkg karalábé
- 15 dkg burgonya
- 15 dkg zeller
- 5 dkg sárgarépa
- 10 dkg füstölt sertéshús
- 0,55 l víz
- 10 dkg lencse (konzerv)
- 125 g tejföl
- 1 dkg petrezselyem
- só, frissen őrölt bors, 1 leveskocka, 1 babérlevél

1 Az alapanyagokat vágja fel 2 x 2 x 2 cm-es darabokra.

2 Helyezze őket a turmixgépbe a következő sorrendben: karalábé, burgonya, zeller, sárgarépa, 0,35 l víz. Turmixoljon 30 másodpercig.

3 Forralja fel egy lábasban az őrölt alapanyagokat. Adja hozzá a maradék vizet (0,2 l), majd a tejfölt, a lencsét, a húst, a fűszereket, a leveskockát és az ízesítőanyagokat.

4 Főzze lassú tűzön a levest 30 percig. Közben rendszeresen keverje meg.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

A Motore
B Manopola di controllo con funzione pulse e impostazioni di velocità

Frullatore con vaso in plastica (solo HR2004/HR2002/HR2001/HR2000):

C Gruppo lame frullatore
D Anello di tenuta
E Vaso frullatore in plastica
F Indicazioni del livello
G Coperchio del vaso frullatore in plastica
H Apertura del coperchio
I Filtro frutta (solo HR2004)
J Dosatore

Tritatutto (solo HR2011/HR2001):

K Lama tritatutto
L Anello di tenuta del tritatutto
M Bicchiere per tritatutto

Frullatore con recipiente in vetro (solo HR2011/HR2010):

N Gruppo lame frullatore
O Anello di tenuta
P Indicazioni del livello
Q Vaso frullatore in vetro
R Coperchio del vaso frullatore in vetro
S Apertura del coperchio
T Dosatore

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Indicazioni generali

Pericolo

- Non immergete né risciacquate sotto l'acqua o altri liquidi il gruppo motore. Per pulire il gruppo motore utilizzate solo un panno umido.

Avvertenza

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.

- Non utilizzate mai il vaso del frullatore o il bicchiere per tritatutto per accendere o spegnere l'apparecchio.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio incustodito.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non toccate le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono estremamente affilate!
- Se la lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.
- Inserite il gruppo lame nel gruppo motore esclusivamente dopo aver collegato correttamente il vaso frullatore o il tritatutto (solo tipi specifici).

Attenzione

- Prima di montare, smontare o regolare i componenti, scollegate sempre l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizziate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.
- Livello acustico: Lc = 86 dB(A)

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Blocco di sicurezza incorporato

Questa funzione consente di accendere l'apparecchio solo dopo aver montato correttamente il vaso del frullatore o il bicchiere per tritatutto sul gruppo motore. Se questi sono montati correttamente, il blocco di sicurezza integrato viene automaticamente sbloccato.

Frullatore

Avvertenza

- Quando l'apparecchio è in funzione, non mettete le dita o qualsiasi altro oggetto nel vaso frullatore.
- Assicuratevi che il gruppo lame sia ben serrato nel vaso del frullatore prima di montare il vaso nel gruppo motore.

Attenzione

- Non inserite nel vaso frullatore ingredienti a temperatura superiore a 80ºC.
- Per evitare schizzi, non versate più di 1,25 litri di ingredienti liquidi nel vaso del frullatore, soprattutto se dovete frullare ad alta velocità. In caso di ingredienti liquidi caldi o che tendono a produrre schiuma, non superate un litro.
- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del vaso, spegnete l'apparecchio e staccate la spina, quindi utilizzate una spatola per rimuovere i residui di cibo.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllate che il coperchio sia perfettamente chiuso/montato sul vaso e che il dosatore sia inserito correttamente nel coperchio.
- Per evitare perdite, assicuratevi di inserire sempre l'anello di tenuta sul gruppo lame prima di montare quest'ultimo nel vaso del frullatore.
- Non azionate l'apparecchio per più di 3 minuti alla volta.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.

Tritatutto (solo HR2011/HR2001)

Avvertenza

- Non usate il tritatutto per tritare ingredienti molto duri come la noce moscata, lo zucchero candito e i cubetti di ghiaccio.
- Non toccate i bordi taglienti del gruppo lame tritatutto quando lo pulite perché le lame sono estremamente affilate e potreste ferirvi alle dita.

Attenzione

- Non usate il tritatutto per più di 30 secondi senza interruzione. Fra un ciclo e l'altro, lasciate raffreddare il tritatutto per almeno 1 minuto.
- Per evitare perdite, assicuratevi di inserire sempre l'anello di tenuta sul gruppo lame prima di montare il vaso del tritatutto.
- Tritate sempre insieme i chiodi di garofano e l'anice stellato. Se tritati separatamente, questi ingredienti potrebbero intaccare il materiale plastico dell'apparecchio.
- Il bicchiere per tritatutto potrebbe scolorirsi se usato per tritare ingredienti come chiodi di garofano, anice e cannella.
- Il tritatutto non è indicato per tritare la carne cruda. In questo caso, usate il frullatore.
- Non usate il tritatutto per composti liquidi, come i succhi di frutta.

Filtro (solo HR2004)

Attenzione

- Non usate il filtro per ingredienti a temperatura superiore a 80°C.
- Non sovraccaricate il filtro. Non mettete più di 70 g di semi di soia (peso a secco) o 150 g di frutta nel filtro contemporaneamente.
- Prima di accendere l'apparecchio, controllate che il coperchio sia perfettamente chiuso/montato e che il dosatore sia inserito correttamente nel coperchio.
- Tagliate la frutta a pezzettini prima di metterla nel filtro.
- Ammollate gli ingredienti secchi, come i semi di soia, prima di metterli nel filtro.

Primo utilizzo

Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli alimenti (consultate il capitolo "Pulizia").

Modalità d'uso dell'apparecchio

Frullatore

Il frullatore è adatto per ridurre in purea, tritare e miscelare. Con il frullatore potrete preparare zuppe, salse e frappè. Potete usarlo anche per tritare verdura, frutta, carne e pastella per pancake.

Come preparare il frullatore

1. Montate l'anello di tenuta sul gruppo lame frullatore (fig. 2).
2. Avvitate il gruppo lame sul fondo del vaso frullatore fino a fissarlo in posizione. (fig. 3)
3. Posizionate il vaso frullatore con il gruppo lame collegato sul gruppo motore, quindi ruotatelo in senso orario fino a farlo scattare in posizione. (fig. 4)

Il vaso frullatore può essere montato in due posizioni: con l'impugnatura sul lato destro o sinistro.

4. Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

Come usare il frullatore

1. Mettete gli ingredienti nel vaso del frullatore.
2. Chiudete il coperchio.

HR2011/HR2010: posizionate il coperchio sul vaso frullatore, premetelo verso il basso e ruotatelo in senso orario fino a farlo scattare in posizione.

3 Inserite il dosatore nell'apertura del coperchio. (fig. 5)

4 Posizionate la manopola sull'impostazione di velocità 1 o 2.
Ruotate la manopola di controllo sulla funzione pulse se desiderate lavorare gli ingredienti a intervalli rapidi.

Consigli
- Per sminuzzare i cubetti di ghiaccio, mettete al massimo 6 cubetti (di circa 25 x 35 x 25 mm) nel vaso frullatore e azionate più volte la funzione pulse.
- Sminuzzate la carne o gli ingredienti solidi prima di metterli nel vaso del frullatore.
- Non frullate contemporaneamente grandi quantità di ingredienti solidi. Per ottenere risultati ottimali, lavorate gli ingredienti gradualmente aggiungendo pochi pezzi alla volta.
- Per preparare il succo di pomodoro, tagliate i pomodori in quattro e lasciate cadere i pezzi direttamente sulle lame rotanti attraverso l'apertura del coperchio.

Smontaggio del frullatore

1 Scollegate la spina dalla presa a muro.

2 Togliete il coperchio con il dosatore dal vaso frullatore.

3 Ruotare il vaso frullatore con il gruppo lame collegato per rimuoverlo dal gruppo motore.

4 Pulite le parti estraibili immediatamente dopo l'uso o (vedere il capitolo "Pulizia").

Filtro (solo HR2004)

Con questo filtro potrete preparare deliziosi succhi di frutta fresca, cocktail o latte di soia. Il filtro evita che la buccia e i semi finiscano nella vostra bevanda.
Potete ordinare il filtro per il modello HR2000 come accessorio extra dal vostro rivenditore Philips.

Non sovraccaricate il filtro. Non mettete più di 70 g di semi di soia (peso a secco) o 150 g di frutta nel filtro contemporaneamente.

Come preparare il filtro

1 Montate il vaso frullatore con il gruppo lame collegato sul gruppo motore, quindi ruotatelo in senso orario fino a farlo scattare in posizione (fig. 4).
Il vaso frullatore può essere montato in due posizioni: con l'impugnatura sul lato destro o sinistro.

2 Inserite il filtro nel vaso del frullatore (fig. 6).
Controllate che le scanalature del filtro combacino perfettamente con le nervature all'interno del vaso.

3 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

Come usare il filtro

1 Posizionate il coperchio sul vaso frullatore.

2 Mettete gli ingredienti nel filtro. (fig. 7)

Non superate il livello massimo di riempimento della rete del setaccio.

3 Versate l'acqua o un altro liquido (latte, succo, ecc.) nel vaso del frullatore.

4 Inserite il dosatore nel foro del coperchio.

5 Lasciate funzionare l'apparecchio per circa 40 secondi.

6 Spegnete l'apparecchio e rimuovete il vaso frullatore con il gruppo lame collegato dal gruppo motore.

Non aprite/rimuovete il coperchio. Lasciate il dosatore e il filtro nel vaso.

7 Versate il composto ottenuto attraverso l'apposito beccuccio del vaso. (fig. 8)

Consiglio Per ottenere un risultato ottimale, frullate ancora per qualche secondo gli ingredienti rimasti all'interno del vaso.

Nota se dovete preparare grossi quantitativi, vi consigliamo di non mettere tutti gli ingredienti nel filtro contemporaneamente. Iniziate con un piccolo quantitativo e fate funzionare l'apparecchio per alcuni secondi, poi spegnete l'apparecchio e aggiungete un altro piccolo quantitativo. Ripetete questa procedura fino a quando avrete terminato gli ingredienti. Mentre l'apparecchio è in funzione, tenete sempre il coperchio sul vaso del frullatore.

8 Pulite le parti estraibili immediatamente dopo l'uso o (vedere il capitolo "Pulizia").

Tritatutto (solo HR2011/HR2001)

Come usare il tritatutto.

1 Mettete gli ingredienti nel bicchiere (fig. 9).
Potete usare ingredienti secchi e bagnati.

Non superate il livello massimo di riempimento del bicchiere per ingredienti umidi.

2 Montate l'anello di tenuta sul gruppo lame tritatutto. (fig. 10)
Controllate che l'anello in gomma sia stato inserito correttamente.

3 Inserite il gruppo lame nel bicchiere per tritatutto (1) e avvitatelo in senso antiorario (2) fino a fissarlo in posizione. (fig. 11)

4 Capovolgete il tritatutto montato e avvitatelo sul gruppo motore in senso orario, facendolo scattare in posizione (fig. 12).

5 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

6 Accendete l'apparecchio e lasciatelo in funzione finché gli ingredienti non sono tritati a sufficienza.
L'operazione richiede circa 10 - 30 secondi.

Come smontare il tritatutto

1 Staccate la spina dalla presa di corrente.

2 Svitate il tritatutto in senso antiorario dal gruppo motore.

3 Capovolgete il tritatutto e svitate il gruppo lame in senso orario dal bicchiere.

4 Pulite le parti estraibili immediatamente dopo l'uso o (vedere il capitolo "Pulizia").

Pulizia

Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.

Non immergete mai il gruppo motore nell'acqua e non sciacquatelo sotto l'acqua corrente. Non lavate gruppo motore in lavastoviglie.

Non usate prodotti o sostanze abrasive o detergenti aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.

Consiglio Si consiglia di pulire l'apparecchio e gli accessori subito dopo l'uso.

1 Verificate che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente.

2 Smontate tutte le parti estraibili.

Rimuovete l'anello di tenuta del frullatore e l'anello di tenuta del tritatutto (solo HR2011/HR2001).

Fate attenzione a non toccare le lame, poiché sono molto affilate.

3 Pulite il gruppo motore con un panno umido.

4 Pulite le parti estraibili in acqua calda aggiungendo del detergente liquido.

Nota tutte le parti tranne il gruppo motore possono essere lavate nella lavastoviglie.

Conservazione

1 Per riporre il cavo di alimentazione, avvolgetelo attorno alla base del gruppo motore.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 13).

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo **www.philips.com** oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Ricette

Latte di soia

Nota questa ricetta può essere preparata solo con il filtro (solo HR2006/HR2004).Potete ordinare il filtro per il modello HR2000 come accessorio extra dal vostro rivenditore Philips.

Lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.

Ingredienti
- 70 g di semi di soia secchi
- 600 ml d'acqua

1 Ammollate i semi di soia in acqua per 4 ore prima di frullarli. Lasciateli sgocciolare.

2 Versate i semi di soia in ammollo nel filtro e l'acqua nel vaso frullatore. Frullate per 30 secondi.

3 Versate il latte di soia in una casseruola e portatelo a ebollizione. Aggiungete lo zucchero e lasciate sobbollire fino al completo scioglimento dello zucchero.

4 Servite caldo o freddo.

Zuppa di verdure budapestina

Ingredienti

- 100 g di cavolo rapa
- 150 g di patate
- 150 g di sedano
- 50 g di carote
- 100 g di maiale affumicato
- 0,55 l di acqua
- 100 g di lenticchie (in scatola)
- 125 g di crème fraîche
- 10 g di prezzemolo
- sale, pepe macinato, 1 dado, 1 foglia d'alloro

1 Tagliate gli ingredienti in piccole parti di circa 2 x 2 x 2 cm.

2 Mettete il cavolo, le patate, il sedano, le carote e 0,35 l d'acqua nel vaso del frullatore (nell'ordine). Frullate per 30 secondi.

3 Versate gli ingredienti frullati in una casseruola e portateli a ebollizione. Aggiungete il resto dell'acqua (0,2 l), la crème fraîche, le lenticchie, la carne, le erbe, il dado e i condimenti.

4 Lasciate sobbollire la zuppa per 30 minuti, mescolandola regolarmente.

Įvadas

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į ,,Philips"! Norėdami naudotis visu ,,Philips" palaikymu, savo gaminį registruokite adresu www.philips.com/welcome.

Bendras aprašymas (Pav. 1)

A Variklio įtaisas
B Valdymo rankenėlė su pulsinio režimo ir greičio nustatymais

Maišytuvas su plastikiniu ąsočiu (tik HR2004, HR2002, HR2001 ir HR2000 modeliams):

C Maišytuvo pjaustymo įtaisas
D Sandarinimo žiedas
E Plastikinis maišytuvo ąsotis
F Lygio žyma
G Atlenkiamas maišytuvo plastikinio ąsočio dangtis
H Atidarymo dangtis
I Vaisių filtras (tik HR2004 modeliui)
J Matavimo puodelis

Smulkintuvas (tik HR2011 ir HR2001 modeliams):

K Smulkintuvo menčių įtaisas
L Smulkintuvo sandarinimo žiedas
M Smulkintuvo puodelis

Maišytuvas su stikliniu ąsočiu (tik HR2011 ir HR2010 modeliams):

N Maišytuvo pjaustymo įtaisas
O Sandarinimo žiedas
P Lygio žyma
Q Stiklinis maišytuvo ąsotis
R Maišytuvo stiklinio ąsočio dangtis
S Atidarymo dangtis
T Matavimo puodelis

Svarbu

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir laikykite jį, kad galėtumėte pasinaudoti šia informacija vėliau.

Bendrasis aprašas

Pavojus!

- Variklio niekada nemerkite į vandenį ir neplaukite po tekančio vandens srove. Variklį valykite tik drėgnu audiniu.

Perspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti ,,Philips" darbuotojai, ,,Philips" įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Jei kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys yra pažeistos, prietaiso nenaudokite.
- Niekada nenaudokite maišytuvo ąsočio arba smulkintuvo puodelio prietaisui įjungti ar išjungti.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kuriems būdingi sumažėję fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai, arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent už jų saugą atsakingas asmuo prižiūrėjo arba nurodė, kaip naudoti prietaisą.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Nelieskite menčių , ypač kai prietaisas įjungtas. Mentės labai aštrios.
- Jei ašmenys užstringa, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir išimkite ašmenis blokuojančius produktus.
- Niekada nedėkite pjaustymo įtaiso ant variklio jei maišytuvo ąsotis arba smulkintuvo puodelis (tik specifiniuose modeliuose) nėra pritvirtintas prie įtaiso arba tai padaryta netinkamai.

Įspėjimas

- Prieš surinkdami, ardydami ar keisdami bet kokias dalis, prietaisą visada išjunkite.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips" specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Apdoroję kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.
- Triukšmingumo lygis: Lc = 86 dB(A)

Elektromagnetiniai laukai (EMF)

Šis „Philips" prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai naudojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine moksline informacija, jis yra saugus naudoti.

Integruota apsauginė spynelė

Ši funkcija užtikrina, kad jūs galite saugiai įjungti prietaisą tik tada, kai maišytuvo ąsotis arba smulkintuvo puodelis yra tinkamai uždėti ant variklio įtaiso. Jei maišytuvo ąsotis arba smulkintuvo puodelis uždėti teisingai, integruota apsauginė spynelė atsirakins.

Maišytuvas

Perspėjimas

- Prietaisui veikiant, jokiu būdu nekiškite į maišytuvo ąsotį pirštų ar daiktų.
- Prieš uždėdami maišytuvo ąsotį ant variklio įtaiso, įsitikinkite, kad menčių įtaisas gerai pritvirtintas prie maišytuvo ąsočio.

Įspėjimas

- Niekada nedėkite į maišytuvo ąsotį produktų, karštesnių nei 80 °C.
- Vengdami išsitaškymo, nepilkite į maišytuvo ąsotį daugiau nei 1,25 litro skysčių, ypač jei apdorojate maistą dideliu greičiu. Nepilkite į maišytuvo ąsotį daugiau nei 1 litro, jei apdorojate karštus skysčius arba produktus, kuriuos apdorojant susidaro putų.
- Jei maistas prilimpa prie maišytuvo ąsočio sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo sienelių.
- Prieš įjungdami prietaisą, įsitikinkite, kad dangtis tinkamai uždėtas ant ąsočio ir uždarytas, o matavimo puodelis tinkamai įstatytas.
- Niekada nepamirškite pritvirtinti sandarinimo žiedų ant pjovimo įtaiso prieš prijungdami jį prie maišytuvo ąsočio, nes gali pradėti tekėti skysčiai.
- Neleiskite prietaisui veikti ilgiau nei 3 minutes be pertraukos.
- Apdoroję kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

Smulkintuvas (tik HR2011/HR2001 modeliai)

Perspėjimas

- Niekada smulkintuvu nemalkite labai kietų produktų, tokių kaip muskato riešutai, kiniškas gabalinis cukrus ar ledo kubeliai.
- Nelieskite smulkintuvo menčių įtaiso pjovimo ašmenų, kai jį valote. Ašmenys labai aštrūs, todėl galite lengvai įsipjauti.

Įspėjimas
- Niekada nenaudokite smulkintuvo be pertraukos ilgiau nei 30 sekundžių. Palikite smulkintuvą atvėsti mažiausiai 1 minutei tarp gaminimo ciklų.
- Kad išvengtumėte nutekėjimo, prieš uždėdami smulkintuvo ąsotį, niekada nepamirškite į pjaustymo įtaisą įdėti sandarinimo žiedo.
- Gvazdikėlius, anyžius ir anyžių sėklas apdorokite visus kartu. Apdorojami atskirai šie produktai gali pažeisti plastmasines prietaiso dalis.
- Smulkintuvo puodelis gali prarasti spalvą, jei apdorosite tokius produktus, kaip gvazdikėliai, anyžiai ar cinamonas.
- Smulkintuvas nėra pritaikytas žaliai mėsai kapoti. Tam naudokite maišytuvą.
- Nenaudokite smulkintuvo skysčių, tokių kaip vaisių sultys, gamybai.

Filtras (tik HR2004 modeliui)

Įspėjimas
- Niekada nedėkite į filtrą produktų, kurių temperatūra aukštesnė, nei 80 °C.
- Niekada neperkraukite filtro. Nedėkite daugiau nei 70 g džiovintų sojų pupelių ar 150 g vaisių į filtrą tuo pačiu metu.
- Prieš įjungdami prietaisą, įsitikinkite, kad dangtis tinkamai uždėtas / uždarytas, o matavimo puodelis tinkamai įstatytas.
- Prieš dėdami vaisius į filtrą, supjaustykite juos mažesniais gabalėliais.
- Prieš dėdami į filtrą džiovintus produktus, tokius, kaip sojų pupelės, juos išmirkykite.

Prieš naudodami pirmą kartą

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. skyrių „Valymas“).

Prietaiso naudojimas

Maišytuvas

Maišytuvas skirtas smulkiam trynimui, pjaustymui ir maišymui. Su maišytuvu galite gaminti sriubas, padažus ir pieno kokteilius. Maišytuvu taip pat galite apdoroti daržoves, vaisius ir mėsą arba paruošti tešlą blynams.

Maišytuvo paruošimas naudojimui

1 Sandarinimo žiedą pritvirtinkite ant maišytuvo menčių įtaiso (Pav. 2).

2 Sukite smulkinimo įrenginį prie maišytuvo ąsočio dugno tol, kol smulkinimo įrenginys tinkamai įsitvirtins. (Pav. 3)

3 Uždėkite maišytuvo ąsotį su pritvirtintu menčių įtaisu ant variklio įtaiso ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užsifiksuotų (pasigirs spragtelėjimas). (Pav. 4)
Maišytuvo ąsotis gali būti montuojamas dvejopai: su rankena kairėje arba dešinėje pusėje.

4 Įkiškite laidą į sieninį el. lizdą.

Maišytuvo naudojimas

1 Produktus sudėkite į maišytuvo ąsotį.

2 Uždenkite dangtį.
HR2011 ir HR2010 modeliams: uždėkite dangtį ant maišytuvo ąsočio, spustelėkite jį žemyn ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę (pasigirs spragtelėjimas).

3 Įstatykite matavimo puodelį į angą dangtyje. (Pav. 5)

4 Pasukite valdymo rankenėlę į 1 ar 2 greičio režimo padėtį.
Jei produktus norite apdoroti labai greitai, kelis kartus pasukite valdymo rankenėlę į pulsinio režimo padėtį.

Patarimai

- Jeigu norite sugrūsti ledo gabalėlius, įdėkite ne daugiau kaip 6 ledo gabalėlius (maždaug 25 x 35 x 25 mm dydžio) į maišytuvo ąsotį ir kelis kartus pasukite valdymo rankenėlę į pulsinio režimo padėtį.
- Mėsą ir kitus kietus produktus, prieš dėdami į maišytuvo ąsotį, supjaustykite mažesniais gabalėliais.
- Vienu metu neapdorokite didelio kietų produktų kiekio. Norint geriau susmulkinti, mes patariame šiuos produktus apdoroti nedideliais kiekiais.
- Gamindami pomidorų sultis, supjaustykite pomidorus į keturias dalis ir įmeskite pro angą dangtyje ant besisukančių menčių.

Maišytuvo išardymas

1 Ištraukite maitinimo tinklo kištuką iš sieninio lizdo.

2 Nuimkite dangtį su matavimo puodeliu nuo maišytuvo ąsočio.

3 Nuo variklio įtaiso nuimkite maišytuvo ąsotį su pritvirtintu pjaustymo įtaisu.

4 Iš karto po naudojimo nuvalykite visas nuimamas dalis (žr. skyrių „Valymas“).

Filtras (tik HR2004 modeliui)

Naudodami šį filtrą galite pasigaminti skanių šviežių vaisių sulčių, kokteilių ar sojos pieno. Filtras sulaiko sėklas ir žieveles, kad jos nepakliūtų į gėrimą.
Iš savo „Philips“ platintojo kaip atskirą priedą galite užsisakyti HR2000 filtrą.

Niekada neperkraukite filtro. Vienu metu į filtrą nedėkite daugiau nei 70 g džiovintų sojos pupelių (nemirkytų) ar 150 g vaisių.

Filtro paruošimas naudojimui

1 Uždėkite maišytuvo ąsotį su pritvirtintu menčių įtaisu ant variklio įtaiso ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užsifiksuotų (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 4).
Maišytuvo ąsotis gali būti montuojamas dvejopai: su rankena kairėje arba dešinėje pusėje.

2 Įdėkite filtrą į maišytuvo ąsotį (Pav. 6).
Įsitikinkite, kad filtro grioveliai tiksliai įstatyti į briaunas maišytuvo ąsočio viduje.

3 Įkiškite laidą į sieninį el. lizdą.

Filtro naudojimas

1 Uždėkite dangtį ant maišytuvo ąsočio.

2 Sudėkite produktus į filtrą. (Pav. 7)

Neviršykite sietelio tinklelyje pažymėtos MAX žymos.

3 Įpilkite vandens ar kitokio skysčio (pieno, sulčių ir t.t.) į maišytuvo ąsotį.

4 Įstatykite matavimo puodelį į skylę dangtyje.

5 Leiskite prietaisui veikti apie 40 sekundžių.

6 Išjunkite prietaisą ir nuimkite maišytuvo ąsotį su pritvirtintu pjaustymo įtaisu nuo variklio įtaiso.

Neatidarykite / nenuimkite dangčio. Palikite matavimo puodelį ir filtrą ąsotyje.

7 Gėrimą išpilkite pro maišytuvo ąsočio snapelį. (Pav. 8)

Patarimas: Optimalių rezultatų pasieksite ąsotį su likusiais produktais uždėję atgal ant prietaiso ir įjungę jį dar kelioms sekundėms.

Pastaba: Kai apdorojate didelį produktų kiekį, patariame nedėti visų produktų į filtrą vienu metu. Pradėkite apdoroti mažomis porcijomis ir leiskite prietaisui veikti kelias sekundes. Tada išjunkite prietaisą ir įdėkite kitą nedidelę porciją. Kartokite šią procedūrą, kol apdorosite visus produktus. Visą apdorojimo laiką laikykite dangtelį ant maišytuvo ąsočio.

8 Iš karto po naudojimo nuvalykite visas nuimamas dalis (žr. skyrių „Valymas“).

Smulkintuvas (tik HR2011/HR2001 modeliai)

Smulkintuvo naudojimas

1 Sudėkite produktus į smulkintuvo puodelį (Pav. 9).
Apdoroti galima tiek šlapius, tiek sausus produktus.

Neužpildykite smulkintuvo puodelio virš MAX žymos.

2 Uždėkite sandarinimo žiedus ant smulkintuvo menčių įtaiso. (Pav. 10)
Patikrinkite, ar guminis sandarinimo žiedas uždėtas teisingai.

3 Uždėkite smulkintuvo menčių įtaisą ant smulkintuvo puodelio (1) ir sukite prieš laikrodžio rodyklę (2), kol jis tinkamai užsifiksuos. (Pav. 11)

4 Surinktą smulkintuvą apverskite ir sukdami pagal laikrodžio rodyklę prisukite prie variklio įtaiso (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 12).

5 Įkiškite laidą į sieninį el. lizdą.

6 Įjunkite prietaisą ir leiskite jam veikti, kol produktai taps tinkamos konsistencijos.
Tai užima apie 10-30 sekundžių.

Smulkintuvo išardymas

1 Išjunkite prietaisą.

2 Norėdami atsukti smulkintuvą nuo variklio įtaiso sukite jį prieš laikrodžio rodyklę.

3 Apverskite smulkintuvą ir, sukdami pagal laikrodžio rodyklę, nusukite nuo smulkintuvo puodelio smulkintuvo menčių įtaisą.

4 Iš karto po naudojimo nuvalykite visas nuimamas dalis (žr. skyrių „Valymas“).

Valymas

Prieš pradėdami valyti prietaisą, visada jį išjunkite iš elektros tinklo.

Niekada nemerkite variklio įtaiso į vandenį ir neplaukite jo po tekančio vandens srove. Negalima plauti variklio įtaiso indaplovėje.

niekada nenaudokite šiurkščių kempinių, šlifuojamųjų valiklių arba ėsdinančių skysčių, pvz., benzino arba acetono prietaisui valyti.

Patarimas: Išvalyti prietaisą ir jo dalis lengviausia vos baigus naudoti.

1 Įsitikinkite, kad prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo.

2 Išardykite visas nuimamas dalis.

Nepamirškite nuimti maišytuvo sandarinimo žiedo ir smulkintuvo sandarinimo žiedo (tik HR2011 ir HR2001 modeliams).

Nelieskite ašmenų. Ašmenys labai aštrūs.

3 Variklį nuvalykite drėgna šluoste.

4 Nuimamas dalis plaukite karštame vandenyje, įpylę šiek tiek indų ploviklio.

Pastaba: Visas dalis, išskyrus variklio įtaisą, galima plauti indaplovėje.

Laikymas

1 Saugodami maitinimo laidą, užvyniokite jį ant variklio įtaiso pagrindo.

Aplinka

- Pasibaigus eksploatacijos laikui neišmeskite lygintuvo kartu su įprastomis namų ūkio atliekomis, bet priduokite jį į oficialų perdirbimo punktą. Taip prisidėsite prie aplinkos išsaugojimo (Pav. 13).

Garantija ir techninė priežiūra

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite ,,Philips" svetainėje www.philips.com arba susisiekite su savo šalies ,,Philips" klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei ,,Philips" klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį ,,Philips" atstovą.

Receptai

Sojos pienas

Pastaba: Ruošdami šį receptą visada naudokite filtrą (tik HR2006 ir HR2004 modeliams). Iš savo „Philips" platintojo kaip atskirą priedą galite užsisakyti HR2000 filtrą.

Apdoroję kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

Produktai
- 70 g džiovintų sojos pupelių
- 600 ml vandens

1 Prieš apdorojimą sojos pupeles mirkykite 4 valandas. Tada leiskite joms nuvarvėti.

2 Sudėkite išmirkytas sojų pupeles į filtrą ir įpilkite vandens į maišytuvo ąsotį. Maišykite 30 sekundžių.

3 Supilkite sojų pieną į prikaistuvį ir užvirinkite. Tada įdėkite truputį cukraus ir leiskite sojų pienui virti, kol ištirps visas cukrus.

4 Patiekite karštą arba šaltą.

Maistinga daržovių sriuba iš Budapešto

Produktai
- 100 g kaliaropės
- 150 g bulvių
- 150 g salierų
- 50 g morkų
- 100 g rūkytos kiaulienos
- 550 ml vandens
- 100 g lęšių (konservuotų)
- 125 g crème fraîche
- 10 g petražolių
- druskos, šviežiai sumaltų pipirų, 1 kubelis sultinio, 1 lauro lapelis

1 Produktus supjaustykite 2 x 2 x2 cm gabalėliais.

2 Kaliaropę, bulves, salierą ir morkas nurodyta tvarka sudėkite į maišytuvo ąsotį ir įpilkite 350 ml vandens. Tada maišykite 30 sekundžių.

3 Sumaišytus produktus sudėkite į prikaistuvį ir užvirinkite. Supilkite likusį vandenį (200 ml), sudėkite crème fraîche, lešius, mėsą, žalumynus, sultinį ir prieskonius.

4 Leiskite sriubai virti dar 30 minučių. Nuolatos maišykite.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu izstrādājumu www.philips.com/welcome.

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

A Motora nodalījums
B Kontroles poga ar pulsa iestatījumu un ātruma iestatījumiem

Blenderis ar plastmasas krūku (tikai HR2004/HR2002/HR2001/HR2000 modeļiem):

C Blendera asmeņu vienība
D Blīvgredzens
E Plastmasas blendera krūka
F Līmeņa indikācija
G Blendera plastmasas krūkas piekarams vāks
H Atvere vākā
I Augļu filtrs (tikai HR2004 modelim)
J Mērglāze

Dzirnaviņas (tikai HR2011/HR2001 modeļiem)

K Dzirnaviņu asmeņu bloks
L Dzirnaviņu blīvgredzens
M Dzirnaviņu mērglāze

Blenderis ar stikla krūku (tikai HR2011/HR2010 modeļiem):

N Blendera asmeņu vienība
O Blīvgredzens
P Līmeņa indikācija
Q Stikla blendera krūka
R Blendera stikla krūkas vāks
S Atvere vākā
T Mērglāze

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Vispārīgi

Briesmas

- Nekad neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drāniņu.

Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai citas sastāvdaļas.
- Nekad neizmantojiet blendera kausu vai produktu kausu, lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.
- Nekad neatstājiet ierīci darbībā bez uzraudzības.

- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Nepieskarieties asmeņiem, īpaši ja ierīce ir pievienota elektrotīklam. Asmeņi ir ļoti asi.
- Ja asmeņiem ir pielipis pārāk daudz produktu, atvienojiet ierīci no elektrības, pirms izņemt sastāvdaļas, kas nosprostoja asmeņus.
- Nekad nenovietojiet asmeņu bloku uz motora nodalījuma, ja blendera krūka vai dzirnaviņu kauss (tikai atsevišķiem modeļiem) nav vai nav atbilstoši pievienots.

Ievērībai

- Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas, pirms to saliekat, izjaucat vai uzvietojat kādu piederumu.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju aksesuārus vai detaļas, vai kuras īpaši nav rekomendējis Philips. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, jūsu garantija vairs nav spēkā esoša.
- Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.
- Trokšņa līmenis: Lc = 86 dB (A)

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Iebūvēts drošības slēdzis

Šī funkcija nodrošina, ka varat ieslēgt ierīci tikai tad, ja esat atbilstoši novietojis blendera krūku vai dzirnaviņu trauku uz motora nodalījuma. Ja blendera krūka vai dzirnaviņu trauks ir atbilstoši novietots, iebūvētais drošības slēdzis tiks atbloķēts.

Blenderis

Brīdinājums

- Ierīces darbības laikā nekādā ziņā nelieciet blendera krūkā pirkstus vai priekšmetus.
- Pārliecinieties, ka pirms krūkas uzvietošanas uz motora nodalījuma asmeņu bloks ir droši piestiprināts blendera krūkai.

Ievērībai

- Nekad nepiepildiet blendera krūku ar sastāvdaļām, kas ir karstākas par 80 °C.
- Lai novērstu šļakstīšanos, blendera krūkā nekad neiepildiet vairāk nekā 1,25 litrus šķidruma, īpaši ja apstrādājat produktus lielā ātrumā. Neiepildiet vairāk nekā 1 litru blendera krūkā, ja apstrādājat karstus šķidrumus vai produktus, kas var putoties.
- Ja pārtika pielīp pie blendera krūkas sieniņām, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no strāvas padeves. Tad ar lāpstiņu noņemiet pārtiku no krūkas sieniņas.
- Vienmēr pirms ierīces ieslēgšanas pārliecinieties, ka vāks ir atbilstoši aizvērts/uzvietots uz krūkas un mērglāze atbilstoši ievietota vākā.
- Nekad neaizmirstiet uzlikt asmeņu blokam blīvgredzenu, pirms pievienojat asmeņu bloku blendera krūkai, citādi notiks noplūde.
- Nedarbiniet ierīci ilgāk par 3 minūtēm bez pārtraukuma.
- Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.

Dzirnaviņas (tikai HR2011/HR2001 modelim)

Brīdinājums

- Nekad nesmalciniet dzirnaviņās ļoti cietus produktus, piemēram, muskatriekstu, Ķīnas rupjo cukuru un ledus gabaliņus.
- Nepieskarieties dzirnaviņu asmens bloka asmeņiem, tīrot tos. Tie ir ļoti asi, un jūs varat viegli sagriezt pirkstus.

Ievērībai
- Nekad nelietojiet dzirnaviņas ilgāk par 30 sekundēm bez pārtraukuma. Starp apstrādes cikliem ļaujiet dzirnaviņām atdzist vismaz vienu minūti.
- Lai novērstu šķidruma noplūdi, vienmēr uzlieciet asmeņu blokam blīvgredzenu, pirms piestiprināt dzirnaviņu trauku.
- Vienmēr pārstrādājiet ķiploku daiviņas, anīsu un anīsa sēklas kopā ar citiem produktiem. Apstrādājot atsevišķi, tās var bojāt ierīces plastmasas detaļas.
- Dzirnaviņu trauks var zaudēt krāsu, ja dzirnaviņās tiek smalcināti tādi produkti kā ķiploku daiviņas, anīss un kanēlis.
- Dzirnaviņas nav piemērotas jēlas gaļas smalcināšanai. Dzirnaviņu vietā izmantojiet blenderi.
- Neizmantojiet dzirnaviņas šķidru maisījumu, piemēram, augļu sulu, gatavošanai.

Filtrs (tikai HR2004 modelim)

Ievērībai
- Nekad nelietojiet filtru, lai apstrādātu produktus, kuru temperatūra pārsniedz 80 °C.
- Nekādā ziņā nepildiet filtrā pārāk daudz produktu. Vienlaicīgi nelieciet filtrā vairāk par 70g kaltētu sojas pupiņu vai 150g augļu.
- Vienmēr pirms ierīces ieslēgšanas pārliecinieties, ka vāks ir atbilstoši aizvērts/uzvietots un mērkrūze atbilstoši ievietota vākā.
- Pirms pildāt augļus filtrā, sagrieziet tos mazākos gabaliņos.
- Pirms liekat filtrā kaltētus produktus, piemēram, sojas pupiņas, izmērcējiet tos.

Pirms pirmās lietošanas

Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet detaļas, kas saskarsies ar ēdienu (skatiet nodaļu "Tīrīšana").

Ierīces lietošana

Blenderis

Blenderis ir paredzēts biezeņu pagatavošanai, kapāšanai un maisīšanai. Ar to varat pagatavot zupas, mērces un piena kokteiļus. Blenderi var lietot arī, lai apstrādātu dārzeņus, augļus, gaļu, pankūku mīklu u. tml.

Blendera sagatavošana izmantošanai

1. **Uzvietojiet blīvgredzenu uz blendera asmeņu bloka (Zīm. 2).**
2. **Pieskrūvējiet asmeņu bloka uz blendera krūkas apakšējās daļas, līdz tā ir rūpīgi nostiprināta. (Zīm. 3)**
3. **Novietojiet blendera krūku ar pievienotu asmeņu bloku uz motora nodalījuma, un piestipriniet to, pagriežot pulksteņrādītāja kustības virzienā (atskan klikšķis). (Zīm. 4)**

Blendera krūku var uzvietot divos veidos: ar rokturi labajā pusē vai kreisajā pusē.

4. **Ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.**

Blendera izmantošana

1. **Ielieciet blendera krūkā produktus.**
2. **Aizveriet vāku.**

Tikai HR2011/HR2010 modeļiem: Uzlieciet vāku uz blendera krūkas, nospiediet to, un pagrieziet vāku pulksteņrādītāja kustības virzienā (atskan klikšķis).

3. **Ievietojiet mērglāzi vāka atverē. (Zīm. 5)**

4 Pagriežot vadības pogu, izvēlieties 1. vai 2. ātrumu.

Ja vēlaties apstrādāt produktus ļoti īsu brīdi, iestatiet vadības pogu pulsa režīmā.

Padomi

- Ja vēlaties sasmalcināt ledus gabaliņus, ievietojiet blendera krūkā ne vairāk kā sešus ledus gabaliņus (aptuveni 25x35x25mm lielus), un dažas reizes pagrieziet kontroles pogu pulsa stāvoklī.
- Pirms liekat gaļu vai citus blīvus produktus blendera krūkā, sagrieziet tos mazākos gabaliņos.
- Neapstrādājiet lielu daudzumu blīvu produktu vienlaicīgi. Lai sasniegtu labus rezultātus, iesakām apstrādāt šos produktus, sadalītus mazākās porcijās.
- Lai pagatavotu tomātu sulu, sagrieziet tomātus četrās daļās un caur vāciņa atveri iemetiet tās uz rotējošajiem asmeņiem.

Blendera izjaukšana

1 Izvelciet elektrības kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.

2 Noņemiet vāku un mērglāzi no blendera krūkas.

3 Noņemiet blendera krūku un tai pievienoto asmeņu bloku no motora nodalījuma.

4 Notīriet visas noņemamas detaļas uzreiz pēc izmantošanas (skatiet nodaļu 'Tīrīšana').

Filtrs (tikai HR2004 modelim)

Ar šo filtru var pagatavot gardas augļu sulas, kokteiļus vai sojas pienu. Filtrs neļauj sēkliņām un mizām iekļūt dzērienā.

Kā papildu piederumu HR2000 modelim varat pasūtīt filtru pie Philips preču izplatītāja.

Nepārslogojiet filtru. Vienā reizē neiepildiet filtrā vairāk par 70g neizmērcētu, kaltētu sojas pupiņu vai 150g augļu.

Filtra sagatavošana izmantošanai

1 Uzvietojiet blendera krūku ar pievienotu asmeņu bloku uz motora nodalījuma, un piestipriniet to, pagriežot pulksteņrādītāja kustības virzienā (atskan klikšķis) (Zīm. 4).

Blendera krūku var uzvietot divos veidos: ar rokturi labajā pusē vai kreisajā pusē.

2 Ielieciet filtru blendera krūkā (Zīm. 6).

Pārliecinieties, ka filtra rieviņas precīzi piekļaujas izliekumiem blendera krūkas iekšpusē.

3 Ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

Filtra izmantošana

1 Uzlieciet blendera krūkai vāku.

2 Ievietojiet produktus filtrā. (Zīm. 7)

Nepārsniedziet uz sieta norādīto MAX līmeņa norādi.

3 Ielejiet ūdeni vai citu šķidrumu (pienu, sulu u. tml.) blendera krūkā.

4 Ievietojiet mērglāzi vāka atverē.

5 Ļaujiet ierīcei darboties aptuveni 40 sekundes.

6 Izslēdziet ierīci, un izņemiet blendera krūku ar pievienotu asmens bloku no motora nodalījuma.

Neatveriet/nenoņemiet vāku. Atstājiet mērglāzi un filtru krūkā.

7 Izlejiet dzērienu pa blendera krūkas snīpi. (Zīm. 8)

Padoms. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, vēlreiz uzlieciet krūku ar atlikušajiem produktiem uz ierīces un ļaujiet tai darboties dažas sekundes.

Piezīme: Apstrādājot lielu daudzumu produktu, ieteicams neievietot visus produktus filtrā vienlaicīgi. Sāciet ar mazas porcijas apstrādi un ļaujiet ierīcei dažas sekundes darboties. Tad izslēdziet ierīci, un pievienojiet vēl vienu tikpat mazu produktu porciju. Atkārtojiet šo procedūru, līdz apstrādāti visi produkti. Produktu apstrādes laikā blendera krūkai jābūt nosegtai ar vāku.

8 Notīriet visas noņemamas detaļas uzreiz pēc izmantošanas (skatiet nodaļu 'Tīrīšana').

Dzirnaviņas (tikai HR2011/HR2001 modelim)

Dzirnaviņu izmantošana

1 Ielieciet dzirnaviņu kausā produktus (Zīm. 9).
Varat apstrādāt gan sausus, gan sulīgus produktus.

Nepārsniedziet sulīgo produktu dzirnaviņu kausa maksimālā līmeņa MAX norādi.

2 Uzlieciet blīvgredzenu dzirnaviņu asmeņu blokam. (Zīm. 10)
Pārliecinieties, ka gumijas izolācijas gredzens ir novietots pareizi.

3 Novietojiet dzirnaviņu asmeņu bloku uz dzirnaviņu kausa (1), un uzskrūvējiet asmeņu bloku pretēji pulksteņrādītāja virzienam (2), līdz tas ir atbilstoši nostiprināts. (Zīm. 11)

4 Pagrieziet samontētās dzirnaviņas otrādi, un skrūvējiet tās uz motora nodalījuma pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam (atskan klikšķis) (Zīm. 12).

5 Ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

6 Ieslēdziet ierīci, un ļaujiet tai darboties, kamēr produkti ir pietiekami sasmalcināti.
Tas aizņem apm. 10-30 sekundes.

Dzirnaviņu izjaukšana

1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

2 Noskrūvējiet dzirnaviņas pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam no motora nodalījuma.

3 Apgrieziet dzirnaviņas otrādi, un noskrūvējiet asmeņu bloku pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam no dzirnaviņu kausa.

4 Notīriet visas noņemamas detaļas uzreiz pēc izmantošanas (skatiet nodaļu 'Tīrīšana').

Tīrīšana

Pirms tīrāt ierīci, vienmēr izvelciet elektrības vada spraudni no kontaktligzdas.

Nekad neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī vai nemazgājiet to zem tekoša krāna ūdens. Nemazgājiet motora nodalījumu trauku mazgājamajā mašīnā.

Ierīces tīrīšanai nekad nelietojiet nekādus katlu beržamos, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķidrumus, piemēram, benzīnu vai acetonu.

Padoms. Ierīces un to daļu tīrīšana ir vieglāka uzreiz pēc izmantošanas.

1 Pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla.

2 Izjauciet visas noņemamās daļas.

Neaizmirstiet noņemt blendera blīvgredzenu un dzirnaviņu blīvgredzenu (tikai HR2011/HR2001 modeļiem).

Nepieskarieties asmeņiem. Asmeņi ir ļoti asi.

3 Tīriet motora bloku ar mitru drānu.

4 Mazgājiet noņemamās detaļas karstā ūdenī, kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.

Piezīme: Visas detaļas, izņemot motora nodalījumu, var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Uzglabāšana

1 Lai glabātu elektrības vadu, aptiniet to ap motora nodalījuma pamatni.

Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā Jūs palīdzēsit saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 13).

Garantija un tehniskā apkope

Ja ir nepieciešams serviss vai informācija, vai palīdzība, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni **www.philips.com** vai sazinieties ar Philips Klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruņa numurs atrodams vispasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Klientu apkalpošanas centra, griezieties pie vietējā Philips izplatītāja.

Receptes

Sojas piens

Piezīme: Šo recepti var pagatavot tikai ar filtru (tikai HR2006/HR2004 modeļiem). Kā papildu piederumu HR2000 modelim varat pasūtīt filtru pie Philips preču izplatītāja.

Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.

Sastāvdaļas:
- 70g kaltētu sojas pupiņu
- 600ml ūdens

1 Izmērcējiet sojas pupiņas 4 stundas pirms to pārstrādes. Tad nožāvējiet tās.

2 Ielieciet izmērcētās sojas pupiņas filtrā, un ielejiet ūdeni blendera krūkā. Maisiet produktu 30 sekundes.

3 Izlejiet sojas pienu katlā, un uzvāriet to. Tad pievienojiet cukuru un ļaujiet sojas pienam vārīties, kamēr viss cukurs ir izšķīdis.

4 Pasniedziet aukstu vai karstu.

Sātīga dārzeņu zupa no Budapeštas

Sastāvdaļas:
- 100g kolrābju
- 150g kartupeļu
- 150g selerijas
- 50g burkānu
- 100g kūpinātas cūkgaļas
- 0,55l ūdens
- 100g lēcu (konservētu)
- 125g krējuma
- 10g pētersīļa
- sāls, svaigi malti pipari, viens buljona kubiņš, viena lauru lapa

1 Sagrieziet sastāvdaļas 2x2x2cm gabaliņos.

2 Lieciet kolrābjus, kartupeļus, seleriju, burkānus un 0,35l ūdens šādā secībā maisīšanas traukā. Maisiet 30 sekundes.

3 Ievietojiet sajauktās sastāvdaļas katlā un vāriet tās. Pievienojiet palikušo ūdeni (0,2l), krējumu, lēcas, gaļu, zaļumus, buljona kubiciņu un garšvielas.

4 Vāriet zupu 30 minūtes. Regulāri maisiet zupu.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

A Motorunit
B Bedieningsknop met pulsstand en snelheidsstanden

Blender met plastic kan (alleen HR2004/HR2002/HR2001/HR2000):

C Mesunit van blender
D Afdichtring
E Plastic blenderkan
F Niveauaanduiding
G Scharnierend deksel van plastic blenderkan
H Opening in deksel
I Fruitfilter (alleen HR2004)
J Maatbeker

Maalmolen (alleen HR2011/HR2001):

K Mesunit van maalmolen
L Afdichtring voor maalmolen
M Maalmolenbeker

Blender met glazen kan (alleen HR2011/HR2010):

N Mesunit van blender
O Afdichtring
P Niveauaanduiding
Q Glazen blenderkan
R Deksel van glazen blenderkan
S Opening in deksel
T Maatbeker

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Algemeen

Gevaar

- Dompel de motorunit nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om de motorunit schoon te maken.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Schakel het apparaat nooit in of uit door middel van de blenderkan of de maalmolenbeker.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.
- Plaats nooit de mesunit op de motorunit wanneer de mesunit niet of niet goed aan de blenderkan of maalmolenbeker (alleen bepaalde typen) is bevestigd.

Let op

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen bevestigt, verwijdert of bijstelt.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.
- Geluidsniveau: Lc = 86 dB(A)

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Ingebouwde beveiliging

Deze functie zorgt ervoor dat u het apparaat alleen kunt inschakelen als de blenderkan of maalmolenbeker goed op de motorunit is bevestigd. Als dat het geval is, wordt de ingebouwde beveiliging ontgrendeld.

Blender

Waarschuwing

- Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de blenderkan terwijl het apparaat in werking is.
- Zorg ervoor dat de mesunit goed aan de blenderkan bevestigd is voordat u de blenderkan op de motorunit bevestigt.

Let op

- Vul de blenderkan nooit met ingrediënten die heter zijn dan 80°C.
- Vul de blenderkan nooit met meer dan 1,25 liter vloeistof om morsen te voorkomen, vooral wanneer u het apparaat op een hoge snelheid laat werken. Doe niet meer dan 1 liter in de blenderkan wanneer u hete vloeistoffen of ingrediënten die kunnen gaan schuimen verwerkt.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de blenderkan blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.
- Zorg er altijd voor dat het deksel van de kan goed dicht zit/goed is bevestigd en dat de maatbeker goed in het deksel is geplaatst voordat u het apparaat inschakelt.
- Vergeet nooit de afdichtring op de mesunit te plaatsen voordat u de mesunit aan de blenderkan bevestigt om lekkage te voorkomen.
- Laat het apparaat nooit langer dan 3 minuten onafgebroken werken.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.

Maalmolen (alleen HR2011/HR2001)

Waarschuwing

- Gebruik de maalmolen nooit om zeer harde ingrediënten zoals nootmuskaat, Chinese rotssuiker en ijsblokjes te malen.

- Raak de snijkanten van de mesunit van de maalmolen niet aan wanneer u de mesunit schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp en u kunt zich er makkelijk aan snijden.

Let op

- Laat de maalmolen nooit langer dan 30 seconden zonder onderbreking werken. Laat de maalmolen na iedere bewerkingscyclus minstens 1 minuut afkoelen.
- Vergeet nooit de afdichtring in de mesunit te plaatsen voordat u de maalmolenbeker bevestigt om lekkage te voorkomen.
- Verwerk kruidnagels, steranijs en anijszaad altijd samen. Als deze ingrediënten ongemengd worden verwerkt, kunnen ze de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten.
- De beker van de maalmolen kan verkleuren indien de maalmolen wordt gebruikt om ingrediënten zoals kruidnagels, anijs en kaneel te verwerken.
- De maalmolen is niet geschikt voor het hakken van rauw vlees. Gebruik hiervoor de blender.
- Gebruik de maalmolen niet om vloeistoffen zoals vruchtensap te verwerken.

Filter (alleen HR2004)

Let op

- Gebruik het filter nooit om ingrediënten die heter zijn dan 80°C te verwerken.
- Verwerk per keer niet meer dan 70 g sojabonen (gewicht van gedroogde bonen) of 150 g fruit in het filter om overbelasting te voorkomen.
- Zorg er altijd voor dat het deksel van de kan goed dicht zit/goed is bevestigd en dat de maatbeker goed in het deksel is geplaatst voordat u het apparaat inschakelt.
- Snijd fruit in kleine stukjes voordat u het in het filter verwerkt.
- Laat gedroogde ingrediënten zoals sojabonen eerst weken voordat u ze in het filter verwerkt.

Voor het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Het apparaat gebruiken

Blender

De blender is bedoeld voor pureren, hakken en mengen. Met de blender kunt u soep, sauzen, milkshakes en beslag bereiden en u kunt er groenten, fruit en vlees mee verwerken.

De blender klaarmaken voor gebruik

1 Bevestig de afdichtring op de mesunit van de blender (fig. 2).

2 Schroef de mesunit aan de onderkant van de blenderkan tot de mesunit goed is bevestigd. (fig. 3)

3 Plaats de blenderkan met de mesunit daaraan bevestigd op de motorunit en zet de kan vast door deze rechtsom te draaien ('klik'). (fig. 4)

De blenderkan kan in twee standen worden gezet: met het handvat aan de linker- of rechterkant.

4 Steek de stekker in het stopcontact.

De blender gebruiken

1 Doe de ingrediënten in de blenderkan.

2 Sluit het deksel.

HR2011/HR2010: plaats het deksel op de blenderkan, druk het naar beneden en draai het deksel rechtsom ('klik').

3 Plaats de maatbeker in de opening van het deksel. (fig. 5)

4 Draai de bedieningsknop naar snelheid 1 of 2.

Draai de bedieningsknop naar de pulsstand als u het apparaat slechts kort wilt laten werken.

Tips

- Als u ijsblokjes wilt vermalen, doe dan niet meer dan 6 ijsblokjes (van ca. 25 x 35 x 25 mm) per keer in de blenderkan en draai de bedieningsknop enkele keren naar de pulsstand.
- Snijd vlees of andere vaste ingrediënten in kleinere stukjes voordat u ze in de blenderkan doet.
- Verwerk geen grote hoeveelheden vaste ingrediënten tegelijkertijd. Om goede resultaten te verkrijgen, raden wij u aan deze ingrediënten in een aantal kleine hoeveelheden te verwerken.
- Tomatensap kunt u maken door de tomaten in vieren te snijden en de stukken door de opening in het deksel op de draaiende messen te laten vallen.

De blender verwijderen

1 Haal de stekker uit het stopcontact.

2 Verwijder het deksel met de maatbeker van de blenderkan.

3 Draai aan de blenderkan met de mesunit daaraan bevestigd om de kan van de motorunit te verwijderen.

4 Maak alle verwijderbare onderdelen altijd direct na gebruik schoon (zie hoofdstuk ‘Schoonmaken’).

Filter (alleen HR2004)

U kunt het filter gebruiken om heerlijke verse vruchtensappen, cocktails of sojamelk te bereiden. Het filter voorkomt dat er pitjes en velletjes in uw drank terecht komen.
U kunt het filter voor de HR2000 als extra accessoire bestellen bij uw Philips-dealer.

Verwerk per keer niet meer dan 70 g sojabonen (gewicht van ongeweekte bonen) of 150 g fruit in het filter om overbelasting te voorkomen.

Het filter klaarmaken voor gebruik

1 Plaats de blenderkan met de mesunit daaraan bevestigd op de motorunit en zet de kan vast door deze rechtsom te draaien (‘klik’) (fig. 4).

De blenderkan kan in twee standen worden gezet: met het handvat aan de linker- of rechterkant.

2 Plaats het filter in de blenderkan (fig. 6).

Zorg ervoor dat de groeven in het filter precies op de ribbels in de blenderkan passen.

3 Steek de stekker in het stopcontact.

Het filter gebruiken

1 Plaats het deksel op de blenderkan.

2 Doe de ingrediënten in het filter. (fig. 7)

Vul het filter niet tot boven de MAX-aanduiding op het zeefgaas.

3 Schenk water of een andere vloeistof (zoals melk of sap) in de blenderkan.

4 Plaats de maatbeker in de opening van het deksel.

5 Laat het apparaat ongeveer 40 seconden werken.

6 Schakel het apparaat uit en verwijder de blenderkan met de mesunit daaraan bevestigd van de motorunit.

Open of verwijder het deksel niet. Laat de maatbeker en het filter in de kan.

7 Schenk de drank via de tuit uit de blenderkan. (fig. 8)

Tip: Plaats de kan met de overgebleven ingrediënten terug op het apparaat en laat het apparaat nogmaals enkele seconden werken voor een optimaal resultaat.

Opmerking: Wanneer u grote hoeveelheden ingrediënten wilt verwerken, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in het filter. Doe een kleine hoeveelheid ingrediënten in het filter en laat het apparaat enkele seconden werken. Schakel het apparaat dan uit en voeg een volgende kleine hoeveelheid toe. Herhaal deze procedure totdat u alle ingrediënten hebt verwerkt. Zorg ervoor dat het deksel altijd op de blenderkan zit wanneer het apparaat is ingeschakeld.

8 Maak alle verwijderbare onderdelen altijd direct na gebruik schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Maalmolen (alleen HR2011/HR2001)

De maalmolen gebruiken

1 Doe de ingrediënten in de maalmolenbeker (fig. 9).
De maalmolen is geschikt voor het verwerken van zowel droge als vochthoudende ingrediënten.

Vul de maalmolenbeker niet tot boven de MAX-aanduiding.

2 Plaats de afdichtring op de mesunit van de maalmolen. (fig. 10)
Zorg ervoor dat de rubberen afdichtring goed is geplaatst.

3 Plaats de mesunit van de maalmolen op de maalmolenbeker (1) en schroef de mesunit linksom (2) totdat deze goed is bevestigd. (fig. 11)

4 Draai de maalmolen om en schroef deze rechtsom op de motorunit ('klik') (fig. 12).

5 Steek de stekker in het stopcontact.

6 Schakel het apparaat in en laat het werken totdat de ingrediënten fijn genoeg zijn.
Dit duurt ongeveer 10 tot 30 seconden.

De maalmolen demonteren

1 Haal de stekker uit het stopcontact.

2 Schroef de maalmolen linksom van de motorunit.

3 Draai de maalmolen om en schroef de mesunit rechtsom van de maalmolenbeker.

4 Maak alle verwijderbare onderdelen altijd direct na gebruik schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Schoonmaken

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Dompel de motorunit nooit in water en spoel deze ook niet af onder de kraan. Maak de motorunit ook niet schoon in de vaatwasmachine.

Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

Tip: Het apparaat en de onderdelen zijn direct na gebruik het makkelijkst schoon te maken.

1 Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is.

2 Demonteer alle verwijderbare onderdelen.

Vergeet niet om de afdichtring van de blender en de afdichtring van de maalmolen (alleen HR2011/HR2001) te verwijderen.

Raak de messen niet aan. Deze zijn zeer scherp.

3 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

4 Maak de verwijderbare onderdelen schoon in warm water met een beetje afwasmiddel.

Opmerking: Alle onderdelen, met uitzondering van de motorunit, kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Opbergen

1 Wikkel het snoer rondom de voet van de motorunit om het op te bergen.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 13).

Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (**www.philips.nl**) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Recepten

Sojamelk

Opmerking: Dit recept kan alleen worden bereid met gebruik van het filter (alleen HR2006/HR2004).U kunt het filter voor de HR2000 als extra accessoire bestellen bij uw Philips-dealer.

Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.

Ingrediënten
- 70 g gedroogde sojabonen
- 600 ml water

1 Week de sojabonen gedurende 4 uur voordat u deze gaat verwerken. Laat ze vervolgens uitlekken.

2 Doe de geweekte sojabonen in het filter en giet het water in de blenderkan. Laat het apparaat gedurende 30 seconden werken.

3 Breng de sojamelk in een pan aan de kook. Voeg vervolgens wat suiker toe en laat de sojamelk zachtjes koken tot alle suiker is opgelost.

4 Serveer warm of koud.

Voedzame groentesoep uit Boedapest

Ingrediënten
- 100 g koolrabi
- 150 g aardappelen
- 150 g bleekselderij
- 50 g wortels
- 100 g gerookt varkensvlees
- 550 ml water
- 100 g linzen (uit blik)
- 125 g crème fraîche
- 10 g peterselie
- zout, versgemalen peper, 1 bouillonblokje, 1 laurierblad

1 Snijd de ingrediënten in stukjes van 2 x 2 x 2 cm.

2 Doe de koolrabi, aardappelen, bleekselderij, wortels en 350 ml water in deze volgorde in de blenderkan. Laat het apparaat 30 seconden werken.

3 Breng de verwerkte ingrediënten in een pan aan de kook. Voeg de rest van het water (200 ml), de crème fraîche, de linzen, het vlees, het bouillonblokje en de kruiden toe.

4 Laat de soep gedurende 30 seconden zachtjes doorkoken. Roer de soep regelmatig door.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny (rys. 1)

A Część silnikowa
B Pokrętło regulacyjne z ustawieniem pulsacyjnym i ustawieniami szybkości

Blender z plastikowym dzbankiem (tylko HR2004/HR2002/HR2001/HR2000):

C Część tnąca blendera
D Uszczelka
E Plastikowy dzbanek
F Wskaźnik poziomu
G Pokrywka plastikowego dzbanka
H Otwór w pokrywce
I Filtr do owoców (tylko HR2004)
J Kubek z miarką

Młynek (tylko HR2011/HR2001):

K Część tnąca młynka
L Uszczelka do młynka
M Naczynie młynka

Blender ze szklanym dzbankiem (tylko HR2011/HR2010):

N Część tnąca blendera
O Uszczelka
P Wskaźnik poziomu
Q Szklany dzbanek
R Pokrywka szklanego dzbanka
S Otwór w pokrywce
T Kubek z miarką

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Opis ogólny

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani innym płynie ani nie spłukuj jej pod bieżącą wodą. Do czyszczenia części silnikowej używaj tylko wilgotnej szmatki.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Nigdy nie używaj dzbanka blendera ani naczynia młynka do włączania lub wyłączania urządzenia.

- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nie dotykaj ostrzy, zwłaszcza gdy wtyczka urządzenia jest włożona do gniazdka elektrycznego. Ostrza są bardzo ostre.
- W przypadku zablokowania ostrzy przed usunięciem składników, które je blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie zakładaj części tnącej na część silnikową przed prawidłowym zamocowaniem dzbanka blendera lub naczynia młynka (tylko wybrane modele).

Uwaga

- Przed składaniem i rozkładaniem elementów urządzenia oraz ustawianiem każdej części zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się ono do temperatury pokojowej.
- Poziom hałasu: Lc = 86 dB (A)

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

Wbudowana blokada bezpieczeństwa

Funkcja ta powoduje, że urządzenie można włączyć jedynie wtedy, gdy dzbanek blendera lub naczynie młynka jest prawidłowo założone na część tnącą. Prawidłowe zamocowanie tych elementów powoduje zwolnienie wbudowanej blokady bezpieczeństwa.

Blender

Ostrzeżenie

- Nigdy nie wkładaj palców ani żadnych przedmiotów do dzbanka blendera podczas pracy urządzenia.
- Przed założeniem dzbanka blendera na część silnikową upewnij się, że część tnąca jest do niego dobrze przymocowana.

Uwaga

- Nie wolno wypełniać dzbanka składnikami o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Aby zapobiec rozlewaniu się płynów, nie wlewaj do dzbanka blendera więcej niż 1,25 litra płynu, zwłaszcza przy miksowaniu z dużą szybkością. Nie wlewaj do dzbanka blendera więcej niż 1 litr płynu, który jest gorący lub może wytworzyć dużo piany.
- Jeśli składniki przywierają do ścianek dzbanka blendera, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łopatki usuń składniki ze ścianek.
- Przed włączeniem urządzenia zawsze sprawdź, czy pokrywka została prawidłowo zamknięta/założona na dzbanek oraz czy miarka została poprawnie umieszczona w pokrywce.
- Przed połączeniem dzbanka blendera z częścią tnącą załóż na nią uszczelkę. W przeciwnym razie urządzenie będzie przeciekać.
- Nie używaj urządzenia dłużej niż 3 minuty bez przerwy.
- Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się ono do temperatury pokojowej.

Młynek (tylko HR2011/HR2001)

Ostrzeżenie

- Nigdy nie używaj młynka do mielenia bardzo twardych składników, takich jak: gałka muszkatołowa, cukier w kostkach, czy też kostki lodu.
- Nie dotykaj ostrzy części tnącej młynka podczas czyszczenia. Są one bardzo ostre i można się nimi łatwo skaleczyć.

Uwaga

- Nigdy nie używaj młynka dłużej niż 30 sekund bez przerwy. Przed ponownym użyciem młynka odczekaj co najmniej 1 minutę, aż ochłodzi się do temperatury pokojowej.
- Przed zamontowaniem dzbanka młynka załóż uszczelkę na część tnącą. W przeciwnym razie urządzenie będzie przeciekać.
- Ząbki czosnku, anyż gwiazdkowaty i nasiona anyżu należy zmielić razem. Jeśli są one mielone oddzielnie, mogą uszkodzić plastikowe ścianki urządzenia.
- Naczynie młynka może ulec odbarwieniu w przypadku użycia młynka do zmiksowania takich składników, jak goździki, anyż czy cynamon.
- Młynek nie jest przystosowany do siekania surowego mięsa. Do tego celu należy użyć blendera.
- Nie używaj młynka do miksowania płynów, np. soku owocowego.

Filtr (tylko HR2004)

Uwaga

- Nie należy używać filtra do miksowania składników o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Nie należy przeciążać filtra, dlatego nie wkładaj do filtra więcej niż 70 g nienamoczonych ziaren soi lub 150 g owoców.
- Przed włączeniem urządzenia zawsze sprawdź, czy pokrywka została prawidłowo zamknięta/założona oraz czy miarka została poprawnie umieszczona w pokrywce.
- Przed włożeniem do filtra pokrój owoce na mniejsze kawałki.
- Namocz suche składniki (np. ziarna soi) przed włożeniem ich do filtra.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rozdział ,,Czyszczenie'').

Zasady używania

Blender

Blender jest przeznaczony do przygotowywania puree, siekania i mieszania. Przy pomocy blendera można przygotowywać zupy, sosy i koktajle mleczne, a także miksować warzywa, owoce, mięso, ciasto na naleśniki itp.

Przygotowanie blendera do użycia

1 Załóż uszczelkę na część tnącą blendera (rys. 2).

2 Przykręć część tnącą do podstawy dzbanka blendera aż będzie dobrze przymocowana. (rys. 3)

3 Załóż dzbanek blendera z zamocowaną częścią tnącą na część silnikową i zamocuj go przekręcając w prawo (usłyszysz ,,kliknięcie''). (rys. 4)

Dzbanek blendera można ustawić w dwóch pozycjach: z uchwytem po prawej lub po lewej stronie.

4 Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego.

Zasady używania blendera

1 Włóż składniki do dzbanka blendera.

2 Zamknij pokrywkę.
Modele HR2011/HR2010: Umieść pokrywkę na dzbanku blendera, dociśnij ją i przekręć w prawo („usłyszysz kliknięcie”).

3 Wsuń miarkę do otworu w pokrywce. (rys. 5)

4 Przekręć pokrętło regulacji szybkości do pozycji 1 lub 2.
Jeśli chcesz bardzo krótko miksować składniki, przekręć pokrętło regulacyjne na ustawienie pulsacyjne.

Wskazówki
- Aby pokruszyć kostki lodu, wrzuć maksymalnie 6 kostek (o wielkości ok. 25 x 35 x 25 mm) do dzbanka blendera i kilkakrotnie przekręć pokrętło regulacyjne do pozycji pulsacyjnej.
- Przed włożeniem do dzbanka mięsa i innych stałych składników pokrój je na mniejsze kawałki.
- Nie miksuj zbyt dużej ilości składników stałych naraz. Dobre rezultaty można uzyskać, miksując składniki w mniejszych porcjach.
- Aby przyrządzić sok pomidorowy, pokrój pomidory na ćwiartki i wrzuć je przez otwór w pokrywce na obracające się ostrza.

Demontaż blendera

1 Wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego.

2 Zdejmij z dzbanka blendera pokrywkę wraz z miarką.

3 Przekręć dzbanek z zamocowaną częścią tnącą, aby go zdjąć z części silnikowej.

4 Umyj wszystkie odłączane części zaraz po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Filtr (tylko HR2004)

Filtr pozwala przygotowywać pyszne soki ze świeżych owoców, koktajle oraz mleko sojowe. Filtr zapobiega wpadaniu pestek i skórek do napojów.
Filtr można zamówić u sprzedawcy produktów firmy Philips jako dodatkowe akcesorium do modelu HR2000.

Nie należy przeciążać filtra, dlatego nie wkładaj do filtra więcej niż 70 g nienamoczonych ziaren soi lub 150 g owoców.

Przygotowanie filtra do użycia

1 Załóż dzbanek blendera z zamocowaną częścią tnącą na część silnikową i zamocuj go przekręcając w prawo (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 4).
Dzbanek blendera można ustawić w dwóch pozycjach: z uchwytem po prawej lub po lewej stronie.

2 Włóż filtr do dzbanka blendera (rys. 6).
Sprawdź, czy rowki w filtrze są dokładnie dopasowane do żeberek wewnątrz dzbanka.

3 Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego.

Zasady używania filtra

1 Umieść pokrywkę na dzbanku blendera.

2 Włóż składniki do filtra. (rys. 7)

Nie napełniaj pojemnika powyżej wskaźnika „MAX”, znajdującego się na siateczce.

3 Wlej do dzbanka blendera wodę lub inny płyn (mleko, sok itp.).

4 Wsuń miarkę do otworu w pokrywce.

5 Włącz urządzenie na około 40 sekund.

6 Wyłącz urządzenie i zdejmij dzbanek blendera z zamocowaną częścią tnącą z części silnikowej.

Nie otwieraj/zdejmuj pokrywki. Miarkę i filtr pozostaw w dzbanku.

7 Wylej zawartość dzbanka przez dziobek. (rys. 8)

Wskazówka: Aby uzyskać lepsze rezultaty, ponownie umieść dzbanek z resztą składników w urządzeniu i włącz je na kilka sekund.

Uwaga: Jeśli chcesz zmiksować duże ilości składników, nie wkładaj ich do filtra wszystkich naraz. Zacznij od małej ilości, włącz na chwilę urządzenie i wyłącz je, a następnie dodaj kolejną niewielką porcję składników. Powtarzaj te czynności, aż zmiksujesz wszystkie składniki. Podczas miksowania pokrywka dzbanka blendera powinna być zawsze założona.

8 Umyj wszystkie odłączane części zaraz po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Młynek (tylko HR2011/HR2001)

Zasady używania młynka

1 Włóż składniki do naczynia młynka (rys. 9).
Miksować można składniki wilgotne oraz suche.

Nie napełniaj naczynia młynka powyżej wskaźnika „MAX”.

2 Załóż uszczelkę na część tnącą młynka. (rys. 10)
Upewnij się, że gumowa uszczelka jest prawidłowo założona.

3 Umieść część tnącą młynka na naczyniu młynka (1) i przykręć część tnącą w lewo (2) aż będzie dobrze przymocowana. (rys. 11)

4 Obróć zmontowany młynek do góry dnem i przymocuj go do części silnikowej, obracając młynek w prawo (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 12).

5 Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego.

6 Włącz urządzenie i poczekaj aż składniki zostaną rozdrobnione.
Trwa to około 10–30 sekund.

Demontaż młynka

1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

2 Przekręć młynek w lewo, aby go zdjąć z części silnikowej.

3 Obróć młynek do góry dnem i zdejmij część tnącą, obracając ją w prawo.

4 Umyj wszystkie odłączane części zaraz po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Czyszczenie

Zanim zaczniesz czyścić urządzenie, zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie płucz jej pod bieżącą wodą. Nie myj części silnikowej w zmywarce.

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyścików, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton.

Wskazówka: Urządzenie i jego części najłatwiej jest umyć bezpośrednio po użyciu.

1 Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.

2 Rozłóż wszystkie odłączane części.

Pamiętaj o wyjęciu uszczelek z blendera i młynka (tylko HR2011/HR2001).

Nie dotykaj ostrzy, są one bardzo ostre.

3 Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką.

4 Umyj odłączane części w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Uwaga: Wszystkie części urządzenia, oprócz części silnikowej, można myć w zmywarce.

Przechowywanie

1 Schowaj przewód sieciowy, nawijając go na podstawę części silnikowej.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 13).

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Przepisy

Mleko sojowe

Uwaga: Ten przepis można przygotować jedynie przy użyciu filtra (tylko HR2006/HR2004). Filtr można zamówić u sprzedawcy produktów firmy Philips jako dodatkowe akcesorium do modelu HR2000.

Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się ono do temperatury pokojowej.

Składniki

- 70 g suszonych ziaren soi
- 600 ml wody

1 Przed miksowaniem mocz soję przez 4 godziny, po czym odcedź ją.

2 Włóż namoczone ziarna soi do filtra. Wlej wodę do dzbanka blendera i miksuj przez 30 sekund.

3 Wlej mleko sojowe do rondla i doprowadź do wrzenia. Dodaj trochę cukru, postaw na wolnym ogniu i gotuj, aż cukier się rozpuści.

4 Podawaj na ciepło lub na zimno.

Pożywna zupa jarzynowa z Budapesztu

Składniki

- 100 g kalarepy
- 150 g ziemniaków
- 150 g selera
- 50 g marchwi
- 100 g wędzonej wieprzowiny
- 0,55 l wody
- 100 g soczewicy (z puszki)
- 125 g crème fraîche (lekko kwaśnej śmietany)
- 10 g pietruszki naciowej
- sól, świeżo zmielony pieprz, 1 kostka rosołowa, 1 listek laurowy

1 Pokrój składniki w kostki o wielkości 2 cm.

2 Włóż składniki do dzbanka blendera w następującej kolejności: kalarepa, ziemniaki, seler, marchew i 0,35 l wody. Następnie miksuj wszystko przez 30 sekund.

3 Przełóż zmiksowane składniki do rondla i zagotuj. Dodaj pozostałą część wody (0,2 l), śmietanę crème fraîche, soczewicę, mięso, zioła, kostkę rosołową i przyprawy.

4 Gotuj zupę na wolnym ogniu przez 30 minut, regularnie mieszając.

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte medzi zákazníkmi spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na adrese www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia (Obr. 1)

A Pohonná jednotka
B Ovládací gombík s nastavením impulzu a nastaveniami rýchlosti

Mixér s plastovou nádobou (len HR2004/HR2002/HR2001/HR2000):

C Nástavec s čepeľami
D Tesniaci krúžok
E Plastová nádoba mixéra
F Označenie úrovne hladiny
G Sklopné veko plastovej nádoby mixéra
H Otvor vo veku
I Filter na ovocie (len HR2004)
J Odmerná nádoba

Mlynček (len HR2011/HR2001):

K Nástavec na mletie
L Tesniaci krúžok mlynčeka
M Nádoba mlynčeka

Mixér so sklenenou nádobou (len HR2011/HR2010):

N Nástavec s čepeľami
O Tesniaci krúžok
P Označenie úrovne hladiny
Q Sklená nádoba mixéra
R Veko sklenenej nádoby mixéra
S Otvor vo veku
T Odmerná nádoba

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na použitie v budúcnosti.

Všeobecné informácie

Nebezpečenstvo

- Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny a tiež ju neoplachujte pod tečúcou vodou. Na čistenie pohonnej jednotky používajte iba vlhkú handričku.

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či je napätie uvedené na zariadení a napätie v sieti rovnaké.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené.

- Nikdy nepoužívajte nádobu mixéra alebo nádobu mlynčeka na zapnutie alebo vypnutie zariadenia.
- Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nedotýkajte sa čepelí, zvlášť vtedy, ak je zariadenie pripojené do siete. Čepele sú veľmi ostré.
- Ak sa čepele zaseknú, najskôr odpojte mixér zo siete, a potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú čepele.
- Nikdy nenasadzujte nástavec s čepeľami na pohonnú jednotku, ak nie je k nemu správne upevnená nádoba mixéra alebo nádoba mlynčeka (len určité typy).

Výstraha

- Pred skladaním, rozkladaním alebo úpravou akýchkoľvek súčastí zariadenie vždy odpojte zo siete.
- Nepoužívajte príslušenstvo od iného výrobcu ani diely, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo diely použijete, záruka stratí platnosť.
- Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 86 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Elektromagnetické polia (EMF)

Toto zariadenie značky Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Zabudovaný bezpečnostný zámok

Táto funkcia zabezpečuje, že zariadenie môžete zapnúť len v prípade, že nádoba mixéra alebo mlynčeka bola správne nasadená na pohonnú jednotku. Pri správnom nasadení nádoby sa zabudovaný bezpečnostný zámok odistí.

Mixér

Varovanie

- Kým pohonná jednotka pracuje, do nádoby mixéra nikdy nesiahajte prstami ani inými predmetmi.
- Pred upevnením nádoby mixéra na pohonnú jednotku sa uistite, že nástavec s čepeľami je bezpečne upevnený k nádobe mixéra.

Výstraha

- Do nádoby mixéra vkladajte len suroviny, ktorých teplota nepresahuje 80 °C.
- Aby ste predišli rozliatiu, nesmie objem kvapaliny v nádobe presiahnuť 1,25 litra, najmä ak použijete vysokú rýchlosť spracovania. Ak spracovávate horúce kvapaliny alebo suroviny, ktoré tvoria penu, do nádoby mixéra nalejte maximálne 1 liter surovín.
- Ak sa suroviny prichytia na stenu nádoby mixéra, zariadenie vypnite a odpojte zo siete. Potom ich odstráňte zo steny nádoby pomocou varešky.
- Pred zapnutím zariadenia vždy skontrolujte, či je veko riadne uzatvorené/nasadené na nádobe a odmerka vsunutá do veka.
- Pred upevnením nástavca s čepeľami k nádobe mixéra nezabudnite na nástavec s čepeľami nasadiť tesniaci krúžok, inak dôjde k úniku obsahu z nádoby mixéra.
- Zariadenie smie bez prestávky pracovať maximálne 3 minúty.
- Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.

Mlynček (len HR2011/HR2001)

Varovanie

- Mlynček nesmiete nikdy použiť na mletie veľmi tvrdých surovín, ako napr. muškátového orecha, čínskeho tvrdého cukru alebo kociek ľadu.
- Pri čistení sa nedotýkajte ostria čepelí mlynčeka. Sú veľmi ostré a ľahko by ste si na nich mohli porezať prsty.

Výstraha

- Mlynček môžete bez prerušenia používať maximálne 30 sekúnd. Pred ďalším cyklom spracovania ho nechajte aspoň 1 minútu vychladnúť.
- Aby ste predišli úniku spracovávaných surovín, pred zložením nádoby mlynčeka nezabudnite nasadiť na nástavec s čepeľami tesniaci krúžok.
- Klinčeky, badyán a aníz spracovávajte vždy spoločne. Keby ste ich spracovávali samostatne, tieto prísady môžu poškodiť plastové súčiastky zariadenia.
- V dôsledku mletia surovín, ako sú klinčeky, aníz a škorica, môže nádoba mlynčeka zmeniť farbu.
- Mlynček nie je vhodný na sekanie surového mäsa. Na tento účel použite mixér.
- Mlynček nepoužívajte na spracovanie kvapalných zmesí, napr. ovocných štiav.

Filter (len HR2004)

Výstraha

- Filter nepoužívajte na spracovanie surovín s teplotu presahujúcou 80 °C.
- Nepreťažujte filter. Do filtra smiete naraz vložiť maximálne 70 g sušenej sóje alebo 150 g ovocia.
- Pred zapnutím zariadenia vždy skontrolujte, či je veko riadne uzatvorené/nasadené a odmerka vsunutá do veka.
- Pred vložením do filtra pokrájajte ovocie na menšie kúsky.
- Pred vložením do filtra nechajte suché suroviny, napr. sóju, napučať vo vode.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím zariadenia pozorne očistite súčiastky, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami (pozrite si časť ,,Čistenie“).

Použitie zariadenia

Mixér

Mixér je určený na prípravu jemného pyré, na sekanie a miešanie. Pomocou mixéra môžete pripraviť polievky, omáčky a kokteily. Môžete ho použiť aj na spracovanie zeleniny, ovocia, mäsa, cesta na palacinky a pod.

Príprava mixéra na použitie

1. Na nástavec s čepeľami nasaďte tesniaci krúžok (Obr. 2).
2. Pevne naskrutkujte nástavec s čepeľami na spodnú stranu nádoby mixéra. (Obr. 3)
3. Nádobu mixéra s upevneným nástavcom s čepeľami namontujete na pohonnú jednotku a zaistite ju otáčaním v smere pohybu hodinových ručičiek (budete počuť „kliknutie“). (Obr. 4)

Nádobu mixéra možno nasadiť dvoma spôsobmi: s rukoväťou na pravej alebo na ľavej strane.

4. Sieťovú zástrčku pripojte do elektrickej zásuvky.

Použitie mixéra

1. Do nádoby mixéra vložte suroviny.
2. Zatvorte veko.

HR2011/HR2010: Umiestnite veko na nádobu mixéra, zatlačte ho nadol a otočte v smere pohybu hodinových ručičiek (budete počuť „kliknutie").

3 Do otvoru veka vložte odmerku. (Obr. 5)

4 Otočením ovládacieho gombíka nastavte rýchlosť 1 alebo 2.

Ak chcete suroviny spracovávať len veľmi krátko, otočte ovládací gombík do polohy impulzu.

Tipy

- Ak chcete rozdrviť kocky ľadu, do nádoby mixéra vložte maximálne 6 kusov (veľkosti približne 25x35x25 mm) a niekoľkokrát otočte ovládacím gombíkom do polohy impulzu.
- Mäso a iné tuhé suroviny najskôr pokrájajte na menšie kúsky a až potom ich vložte do nádoby mixéra.
- Nesnažte sa naraz spracovať veľké množstvo tuhých surovín. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak ich spracujete postupne v menších dávkach.
- Paradajkový džús pripravíte tak, že paradajky nakrájate na štvrťky a po kúskoch ich vhodíte cez otvor vo veku na rotujúce čepele.

Rozobratie mixéra

1 Sieťovú zástrčku odpojte zo zásuvky.

2 Z nádoby mixéra vyberte veko s odmerkou.

3 Otáčaním odpojte nádobu mixéra spolu s nástavcom s čepeľami od pohonnej jednotky.

4 Všetky oddeliteľné súčiastky očistite okamžite po použití (pozrite si kapitolu „Čistenie").

Filter (len HR2004)

Pomocou filtra môžete pripraviť chutné čerstvé ovocné džúsy, koktaily alebo sójové mlieko. Filter zabráni tomu, aby sa do Vášho nápoja dostali jadierka a šupky z ovocia.
Filter pre model HR2000 si môžete objednať ako dodatočné príslušenstvo u svojho predajcu výrobkov značky Philips.

Nepreťažujte filter. Do filtra môžete naraz vložiť maximálne 70 g sójových bôbov (hmotnosť v suchom stave) alebo 150 g ovocia.

Príprava filtra na použitie

1 Nádobu mixéra s upevneným nástavcom s čepeľami namontujete na pohonnú jednotku a zaistite ju otáčaním v smere pohybu hodinových ručičiek (budete počuť „kliknutie") (Obr. 4).

Nádobu mixéra možno nasadiť dvoma spôsobmi: s rukoväťou na pravej alebo na ľavej strane.

2 Do nádoby mixéra vložte filter (Obr. 6).

Uistite sa, že drážky filtra zapadajú presne do rebier vo vnútri nádoby mixéra.

3 Sieťovú zástrčku pripojte do elektrickej zásuvky.

Použitie filtra

1 Nádobu mixéra uzatvorte vekom.

2 Suroviny vložte do filtra. (Obr. 7)

Neprekračujte značku MAX na sitku.

3 Do nádoby mixéra nalejte vodu alebo inú kvapalinu (mlieko, šťavu a pod.).

4 Do otvoru vo veku zasuňte odmerku.

5 Zariadenie nechajte pracovať približne 40 sekúnd.

6 Vypnite zariadenie a nádobu mixéra s nasadeným nástavcom s čepeľami odpojte od pohonnej jednotky.

Neotvárajte/neodstraňujte veko. Odmerku a filter nechajte v nádobe.

7 Cez hrdlo vylejte z nádoby mixéra pripravený nápoj. (Obr. 8)

Tip Optimálny výsledok spracovania surovín dosiahnete, ak nádobu so zostávajúcimi surovinami vrátite späť na zariadenie, a necháte ho pracovať ešte niekoľko sekúnd.

Poznámka: Ak chcete spracovať väčšie množstvo surovín, odporúčame nevkladať do filtra všetky suroviny naraz. Začnite so spracovaním menšieho množstva a zariadenie nechajte niekoľko sekúnd pracovať. Potom ho vypnite a pridajte ďalšiu malú dávku surovín. Pokračujte v tomto postupe, až kým nespracujete všetky suroviny. Pri spracovaní surovín musí byť veko nádoby mixéra vždy zatvorené.

8 Všetky oddeliteľné súčiastky očistite okamžite po použití (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

Mlynček (len HR2011/HR2001)

Používanie mlynčeka

1 Vložte suroviny do nádoby mlynčeka (Obr. 9).
Spracovať môžete suché aj vlhké suroviny.

Nádobu mlynčeka naplňte maximálne po úroveň MAX.

2 Na nástavec na mletie nasaďte tesniaci krúžok. (Obr. 10)
Uistite sa, že gumený tesniaci krúžok je správne nasadený.

3 Nástavec na mletie nasaďte na nádobu mlynčeka (1). Nástavec pevne naskrutkujte proti smeru pohybu hodinových ručičiek (2). (Obr. 11)

4 Zložený mlynček otočte hore dnom a naskrutkujte ho na pohonnú jednotku v smere pohybu hodinových ručičiek (Obr. 12).

5 Sieťovú zástrčku pripojte do elektrickej zásuvky.

6 Zapnite zariadenie a nechajte ho pracovať, až kým nie sú suroviny dostatočne jemne zomleté.
Trvá to približne 10-30 sekúnd.

Rozobratie mlynčeka

1 Zariadenie odpojte zo siete.

2 Mlynček z pohonnej jednotky odskrutkujte otáčaním proti smeru pohybu hodinových ručičiek.

3 Mlynček otočte hore dnom a odskrutkujte nástavec na mletie v smere pohybu hodinových ručičiek.

4 Všetky oddeliteľné súčiastky očistite okamžite po použití (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

Čistenie

Pred začatím čistenia vždy odpojte zariadenie zo siete.

Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou. Pohonnú jednotku nečistite v umývačke na riad.

Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drsný materiál, drsné čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny ako benzín alebo acetón.

Tip Čistenie zariadenia a jeho dielov je najjednoduchšie hneď po použití.

1 Uistite sa, že zariadenie je odpojené zo siete.

2 Demontujte všetky oddeliteľné súčiastky.

Nezabudnite zložiť tesniaci krúžok mixéra a tesniaci krúžok mlynčeka (len HR2011/HR2001).

Nedotýkajte sa čepelí. Sú veľmi ostré.

3 Pohonnú jednotku očistite navlhčenou tkaninou.

4 Oddeliteľné súčiastky očistite v horúcej vode s trochou čistiaceho prostriedku.

Poznámka: Všetky súčiastky, okrem pohonnej jednotky, môžete čistiť aj v umývačke na riad.

Pomôcky na uskladnenie

1 Sieťový kábel pred odložením naviňte na podstavec pohonnej jednotky.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho zaneste na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 13).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Recepty

Sójové mlieko

Poznámka: Tento recept možno pripraviť len pomocou filtra (len HR2006/HR2004). Filter pre model HR2000 si môžete objednať ako dodatočné príslušenstvo u svojho predajcu výrobkov značky Philips.

Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.

Prísady
- 70 g sušených sójových bôbov
- 600 ml vody

1 Sójové bôby pred spracovaním namočte na 4 hodiny do vody. Potom ich nechajte odtiecť.

2 Nasiaknuté sójové bôby vložte do filtra. Do nádoby mixéra nalejte vodu a 30 sekúnd mixujte.

3 Sójové mlieko nalejte do hrnca a nechajte ho zovrieť. Pridajte trocha cukru a mlieko nechajte ďalej vrieť, až kým sa všetok cukor nerozpustí.

4 Podávajte horúce alebo studené.

Výživná zeleninová polievka na budapeštiansky spôsob

Prísady
- 100 g kalerábu
- 150 g zemiakov
- 150 g zeleru
- 50 g mrkvy
- 100 g údeného bravčového mäsa
- 0,55 litra vody
- 100 g šošovice (konzervovanej)
- 125 g kyslej smotany (crème fraîche)

- 10 g petržlenu
- soľ, nové korenie, 1 kocka bujónu, 1 bobkový list

1 Suroviny vopred nakrájajte na kúsky s rozmermi 2x2x2 cm.

2 Do nádoby mixéra vložte suroviny v nasledujúcom poradí: kaleráb, zemiaky, zeler, mrkva a 0,35 l vody a 30 sekúnd mixujte.

3 Zmixované suroviny vložte do hrnca a nechajte ich zovrieť. Pridajte zvyšok vody (0,2 l), kyslú smotanu (crème fraîche), šošovicu, mäso, bylinky, bujón a koreniny.

4 Polievku nechajte 30 minút vrieť, pričom ju pravidelne miešajte.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Splošni opis (Sl. 1)

A Motorna enota
B Regulator z nastavitvijo hitrega mešanja in nastavitvami hitrosti

Mešalnik s plastično posodo (samo HR2004/HR2002/HR2001/HR2000):

C Rezilna enota mešalnika
D Tesnilo
E Plastična posoda mešalnika
F Oznake nivoja
G Zgibni poklopec plastične posode mešalnika
H Odprtina na pokrovu
I Filter za sadje (samo HR2004)
J Merilna posodica

Mlinček (samo HR2011/HR2001):

K Rezilna enota mlinčka
L Tesnilo mlinčka
M Posoda mlinčka

Mešalnik s stekleno posodo (samo HR2011/HR2010):

N Rezilna enota mešalnika
O Tesnilo
P Oznake nivoja
Q Steklena posoda mešalnika
R Pokrov steklene posode mešalnika
S Odprtina na pokrovu
T Merilna posodica

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Splošno

Nevarnost

- Motorne enote ne potapljajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino in je ne spirajte z vodo. Za čiščenje motorne enote uporabljajte le vlažno krpo.

Opozorilo

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščeni servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, kabel ali katera druga komponenta.
- Aparata ne poskušajte vklopiti ali izklopiti s posodo mešalnika ali posodo mlinčka.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.

- Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Ne dotikajte se rezil, predvsem ko je aparat priključen na električno omrežje. Rezila so zelo ostra.
- Če se rezila zataknejo, aparat izključite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki jih ovira.
- Rezilne enote na postavljajte na motorno enoto, če nanjo ni nameščena ali ni pravilno nameščena posoda mešalnika ali posoda mlinčka (samo pri določenih modelih).

Pozor
- Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali prilagajanjem delov aparat izključite iz električnega omrežja.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Po posamezni obdelavi počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.
- Raven hrupa: Lc = 86 dB (A)

Elektromagnetna polja (EMF)
Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba, glede na danes veljavne znanstvene dokaze, varna.

Vgrajena varnostna ključavnica
Ta funkcija zagotavlja, da lahko aparat vklopite samo, če ste posodo mešalnika ali posodo mlinčka pravilno namestili na motorno enoto. Če je posoda mešalnika ali posoda mlinčka pravilno nameščena, je vgrajena varnostna ključavnica odklenjena.

Mešalnik

Opozorilo
- Med delovanjem aparata v posodo mešalnika ne segajte s prsti ali s katerim drugim predmetom.
- Preden namestite posodo mešalnika na motorno enoto, se prepričajte, da je rezilna enota varno pritrjena na posodo.

Pozor
- Posode ne polnite s sestavinami, katerih temperatura presega 80 °C.
- Da preprečite polivanje, posode mešalnika ne napolnite z več kot 1,25 litra tekočine, predvsem če mešalnik deluje pri najvišji hitrosti. Ko obdelujete vroče tekočine ali sestavine, ki se rade penijo, v posodo mešalnika ne nalijte več kot 1 liter tekočine.
- Če se hrana prime stene posode mešalnika, izklopite aparat in ga izključite. Z lopatico odstranite hrano s stene.
- Pred vklopom aparata preverite, ali je pokrov pravilno zaprt/nameščen na posodi in ali je vanj pravilno vstavljena merilna posodica.
- Preden rezilno enoto namestite na posodo mešalnika, na enoto namestite tesnilo, da preprečite puščanje.
- Mešalnika ne pustite delovati neprekinjeno več kot tri minute.
- Po posamezni obdelavi počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

Mlinček (samo HR2011/HR2001)

Opozorilo
- Mlinčka ne uporabljajte za mletje zelo trdnih sestavin, kot so muškatni orešček, kitajske sladkorne kocke in ledene kocke.
- Ko čistite rezilno enoto mlinčka, se ne dotikajte njenih robov. Ti so zelo ostri, zato se hitro lahko urežete.

Pozor
- Mlinčka ne uporabljajte neprekinjeno več kot 30 sekund. Med posameznimi obdelavami naj se ohlaja vsaj 1 minuto.
- Preden namestite posodo mlinčka, v rezilno enoto namestite tesnilo, da preprečite puščanje.
- Klinčke, zvezdasti janež in janež obdelujte skupaj. Če jih obdelujete posebej, lahko te sestavine poškodujejo plastične dele aparata.
- Posoda mlinčka se lahko razbarva, če z njim obdelujete sestavine, kot so klinčki, janež in cimet.
- Mlinček ni primeren za sekljanje surovega mesa. Za to uporabite mešalnik.
- Z mlinčkom ne obdelujte tekočin, kot je sadni sok.

Filter (samo HR2004)

Pozor
- Filtra ne uporabljajte za obdelovanje sestavin, katerih temperatura presega 80 °C.
- Filtra ne napolnite preko mere. Vanj ne dajte več kot 70 g suhih sojinih zrn ali 150 g sadja naenkrat.
- Preden vklopite aparat, preverite, ali je pokrov pravilno zaprt/nameščen in ali je vanj pravilno vstavljena merilna posodica.
- Sadje narežite na manjše koščke, preden ga daste v filter.
- Suhe sestavine, kot so na primer sojina zrna, namočite, preden jih daste v filter.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki pridejo v stik s hrano (oglejte si poglavje “Čiščenje”).

Uporaba aparata

Mešalnik

Mešalnik je namenjen finemu pasiranju, sekljanju in mešanju. Z njim lahko pripravljate juhe, omake in mlečne napitke. Uporabljate ga lahko tudi za obdelavo zelenjave, sadja, mesa, mase za palačinke, itd.

Priprava mešalnika za uporabo

1 Na rezilno enoto mešalnika namestite tesnilo (Sl. 2).

2 Rezilno enoto privijte na dno posode mešalnika, da jo čvrsto pritrdite. (Sl. 3)

3 Posodo mešalnika z nameščeno rezilno enoto postavite na motorno enoto in jo obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pritrdite (“klik”). (Sl. 4)

Posodo mešalnika lahko namestite v dva položaja: tako, da je ročaj na desni ali na levi strani.

4 Vstavite omrežni vtikač v omrežno vtičnico.

Uporaba mešalnika

1 Sestavine dajte v posodo mešalnika.

2 Zaprite pokrov.

HR2011/HR2010: Pokrov namestite na posodo mešalnika, potisnite navzdol in obrnite v smeri urinega kazalca (“klik”).

3 V odprtino pokrova vstavite merilno posodico. (Sl. 5)

4 Regulator obrnite na hitrost 1 ali 2.

Če želite sestavine obdelati zelo hitro, obrnite regulator na nastavitev hitrega mešanja.

Nasveti
- Če želite zdrobiti ledene kocke, jih dajte v posodo mešalnika največ 6 (približno 25 x 35 x 25 mm) in regulator nekajkrat obrnite v položaj hitrega mešanja.

- Preden meso in druge trdne sestavine daste v posodo mešalnika, jih narežite na manjše kose.
- Naenkrat ne obdelujte večjih količin trdnih sestavin. Priporočamo, da te sestavine obdelujete v manjših količinah.
- Za pripravo paradižnikovega soka narežite paradižnik na štiri kose in jih skozi odprtino v pokrovu spustite na vrteča se rezila.

Razstavljanje mešalnika

1 Izvlecite vtikač omrežnega kabla iz omrežne vtičnice.

2 Odstranite pokrov z merilno posodico iz posode mešalnika.

3 Obrnite posodo mešalnika z nameščeno rezilno enoto, da jo odstranite z motorne enote.

4 Takoj po uporabi očistite vse snemljive dele (oglejte si poglavje “Čiščenje”).

Filter (samo HR2004)

S filtrom lahko pripravite slastne in sveže sadne sokove, koktejle ali sojino mleko. Filter preprečuje, da bi koščice in lupine prišle v pijačo.
Filter za HR2000 lahko kot dodatek naročite pri Philipsovem prodajalcu.

Filtra ne napolnite preko mere. Vanj ne dajte več kot 70 g suhih sojinih zrn (teža nenamočenih zrn) ali 150 g sadja naenkrat.

Priprava filtra za uporabo

1 Posodo mešalnika z nameščeno rezilno enoto namestite na motorno enoto in jo obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pritrdite (“klik”) (Sl. 4).
Posodo mešalnika lahko namestite v dva položaja: tako, da je ročaj na desni ali na levi strani.

2 Vstavite filter v posodo mešalnika (Sl. 6).
Žlebiči filtra se morajo natančno prilegati rebrom v posodi mešalnika.

3 Vstavite omrežni vtikač v omrežno vtičnico.

Uporaba filtra

1 Na posodo mešalnika namestite pokrov.

2 Sestavine dajte v filter. (Sl. 7)

Ne napolnite preko oznake MAX na mrežici.

3 V posodo mešalnika nalijte vodo ali drugo tekočino (mleko, sok, itd.).

4 V odprtino v pokrovu vstavite merilno posodico.

5 Aparat pustite delovati približno 40 sekund.

6 Izklopite aparat in z motorne enote odstranite posodo mešalnika z nameščeno rezilno enoto.

Ne odprite/odstranite pokrova. Merilno posodico in filter pustite v posodi.

7 Napitek izlijte skozi dulec posode mešalnika. (Sl. 8)

Nasvet: Za najboljše rezultate namestite posodo s preostalimi sestavinami nazaj na aparat in ga pustite delovati še nekaj sekund.

Opomba: Svetujemo vam, da pri obdelavi večjih količin ne daste vseh sestavin v filter naenkrat. Začnite s pripravo majhne količine, pustite aparat delovati nekaj sekund, ga izklopite in nato dodajte naslednjo manjšo količino. Postopek ponavljajte, dokler ne obdelate vseh sestavin. Med obdelavo mora biti posoda mešalnika pokrita s pokrovom.

8 Takoj po uporabi očistite vse snemljive dele (oglejte si poglavje “Čiščenje”).

Mlinček (samo HR2011/HR2001)

Uporaba mlinčka

1 Sestavine dajte v posodo mlinčka (Sl. 9).
Obdelujete lahko mokre in suhe sestavine.

Posode mlinčka ne napolnite preko oznake MAX.

2 Na rezilno enoto mlinčka namestite tesnilo. (Sl. 10)
Preverite, ali je gumijasto tesnilo pravilno nameščeno.

3 Rezilno enoto mlinčka postavite na posodo mlinčka (1) in jo privijte v nasprotni smeri urinega kazalca (2), da jo čvrsto pritrdite. (Sl. 11)

4 Sestavljeni mlinček obrnite navzdol in ga v smeri urinega kazalca privijte na motorno enoto (“klik”) (Sl. 12).

5 Vstavite omrežni vtikač v omrežno vtičnico.

6 Vklopite aparat in ga pustite delovati, dokler sestavine niso dovolj fino zmešane.
To traja približno 10–30 sekund.

Razstavljanje mlinčka

1 Aparat izklopite iz električnega omrežja.

2 Mlinček odvijte z motorne enote v nasprotni smeri urinega kazalca.

3 Mlinček obrnite navzdol in rezilo odvijte s posode mlinčka v smeri urinega kazalca.

4 Takoj po uporabi očistite vse snemljive dele (oglejte si poglavje “Čiščenje”).

Čiščenje

Aparat pred čiščenjem izključite iz električnega omrežja.

Motorne enote ne potapljajte v vodo in je tudi ne spirajte pod tekočo vodo. Ne pomivajte je v pomivalnem stroju.

Aparata ne čistite s čistilnimi gobicami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.

Nasvet: Čiščenje aparata in njegovih delov je najlažje takoj po uporabi.

1 Pazite, da bo aparat izključen iz električnega omrežja.

2 Razstavite snemljive dele.

Odstranite tesnilo mešalnika in tesnilo mlinčka (samo HR2011/HR2001).

Ne dotikajte se rezil, saj so zelo ostra.

3 Motorno enoto očistite z vlažno krpo.

4 Snemljive dele očistite v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila.

Opomba: Vse dele razen motorne enote lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Shranjevanje

1 Omrežni kabel shranite tako, da ga ovijete okoli podstavka motorne enote.

Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne zavrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja (Sl. 13).

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu **www.philips.com** ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Recepti

Sojino mleko

Opomba: Pri tem receptu uporabite filter (samo HR2006/HR2004). Filter za HR2000 lahko kot dodatek naročite pri Philipsovem prodajalcu.

Po posamezni obdelavi počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

Sestavine

- 70 g suhih sojinih zrn
- 600 ml vode

1 Pred pripravo sojina zrna namakajte 4 ure. Nato jih osušite.

2 Namočena sojina zrna dajte v filter in v posodo mešalnika nalijte vodo. Mešajte 30 sekund.

3 V ponev nalijte sojino mleko in ga zavrite. Nato dodajte nekaj sladkorja in sojino mleko kuhajte na majhnem ognju, dokler se sladkor ne raztopi.

4 Postrezite toplo ali hladno.

Hranljiva zelenjavna juha iz Budimpešte

Sestavine

- 100 g kolerabe
- 150 g krompirja
- 150 g zelene
- 50 g korenja
- 100 g dimljene svinjine
- 0,55 l vode
- 100 g leče (iz konzerve)
- 125 g crème fraîche
- 10 g peteršilja
- sol, sveže mleti poper, 1 jušna kocka, 1 lovorjev list

1 Sestavine predhodno narežite na kose velikosti 2 x 2 x 2 cm.

2 V posodo mešalnika dajte kolerabo, krompir, zeleno, korenje in 0,35 l vode, v tem vrstnem redu. Nato mešajte 30 sekund.

3 Premešane sestavine dajte v ponev in jih zavrite. Dodajte preostalo vodo (0,2 l), crème fraîche, lečo, meso, zelišča, jušno kocko in začimbe.

4 Juho kuhajte na majhnem ognju 30 minut in jo večkrat premešajte.

Inledning

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

A Motorenhet
B Kontrollvred med pulsinställning och hastighetsinställningar

Mixer med plastbehållare (endast HR2004/HR2002/HR2001/HR2000):

C Knivenhet för mixer
D Tätningsring
E Mixerbehållare i plast
F Nivåindikering
G Gångjärnsförsett lock till mixerbehållare i plast
H Öppning i lock
I Fruktfilter (endast HR2004)
J Mätbägare

Kvarn (endast HR2011/HR2001)

K Knivenhet för kvarn
L Tätningsring för kvarn
M Bägare för kvarn

Mixer med glasbehållare (endast HR2011/HR2010):

N Knivenhet för mixer
O Tätningsring
P Nivåindikering
Q Mixerbehållare i glas
R Lock till mixerbehållare i glas
S Öppning i lock
T Mätbägare

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Allmänt

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska, och skölj den inte heller under kranen. Använd endast en fuktig trasa till att rengöra motorenheten.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Använd aldrig mixerbehållaren eller kvarnbägaren för att slå på eller stänga av apparaten.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller

får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Rör inte vid knivarna, särskilt när apparaten är inkopplad. Knivarna är mycket vassa.
- Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.
- Placera aldrig knivenheten på motorenheten om mixerbehållaren eller kvarnbägaren (endast vissa typer) inte sitter fast ordentligt.

Varning!
- Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget innan du monterar, tar bort eller justerar några av delarna.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur efter varje gång du använt den.
- Ljudnivå: Lc = 86 dB(A)

Elektromagnetiska fält (EMF)
Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Inbyggd säkerhetsspärr
Den här funktionen gör att det inte går att slå på apparaten om mixerbehållaren eller kvarnbägaren inte är korrekt fastsatt på motorenheten. Om mixerbehållaren eller kvarnbägaren är rätt monterad låses den inbyggda säkerhetsspärren upp.

Mixer

Varning
- Stoppa inte ned fingrarna eller något föremål i behållaren när apparaten är igång.
- Se till att knivenheten är ordentligt fastsatt i mixerbehållaren innan du monterar mixerbehållaren på motorenheten.

Varning!
- Fyll aldrig mixerbehållaren med ingredienser som är varmare än 80 °C.
- Häll aldrig i mer än 1,25 liter vätska i mixerbehållaren, särskilt när du mixar med hög hastighet, för att förhindra spill. Häll inte i mer än 1 liter i mixerbehållaren när du mixar varma vätskor eller ingredienser som har benägenhet att skumma.
- Stäng av apparaten och dra ur nätsladden om mat fastnar på mixerbehållarens sidor. Ta sedan bort maten med hjälp av en spatel.
- Kontrollera alltid att locket är stängt/sitter fast ordentligt på behållaren och att mätbägaren är rätt isatt i locket innan du slår på apparaten.
- Glöm inte att sätta på tätningsringen på knivenheten innan du fäster knivenheten på mixerbehållaren. Läckage kan annars uppstå.
- Kör inte apparaten mer än 3 minuter åt gången.
- Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur efter varje gång du använt den.

Kvarn (endast HR2011/HR2001)

Varning
- Använd aldrig kvarnen till att mala mycket hårda ingredienser som till exempel muskot, kandisocker eller isbitar.
- Rör inte vid eggarna på knivenheten till kvarnen när du rengör den. De är mycket vassa och du kan lätt skära dig på dem.

Varning!

- Använd aldrig kvarnen mer än 30 sekunder i taget. Låt sedan kvarnen svalna under minst en minut innan den används igen.
- Glöm inte att placera tätningsringen på knivenheten innan kvarnbägaren monteras. Det finns annars risk för läckage.
- Mal alltid kryddnejlikor, stjärnanis och anisfrön tillsammans. Om dessa ingredienser mals separat kan apparatens plastdelar missfärgas eller ta åt sig smak.
- Vissa ingredienser, till exempel kryddnejlika, anis och kanel, kan göra att kvarnbägaren missfärgas.
- Kvarnen är inte lämplig för att hacka rått kött. Använd mixern i stället.
- Använd inte kvarnen till att tillreda flytande blandningar som t.ex. fruktjuice.

Filter (endast HR2004)

Varning!

- Använd inte filtret till ingredienser som är varmare än 80 °C.
- Överbelasta inte filtret. Lägg inte mer än 70 g torkade sojabönor eller 150 g frukt i filtret åt gången.
- Kontrollera alltid att locket är stängt/sitter fast ordentligt och att mätbägaren är rätt isatt i locket innan du slår på apparaten.
- Skär frukt i mindre bitar innan du placerar den i filtret.
- Blötlägg torkade ingredienser, såsom sojabönor, innan du lägger dem i filtret.

Före första användningen

Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet Rengöring).

Använda apparaten

Mixer

Mixern kan användas till att mosa, hacka och mixa. Med mixern kan du tillaga soppor, såser och milkshakes. Du kan också använda mixern till att tillreda grönsaker, frukt, kött, pannkakssmet m.m.

Innan du använder mixern

1 **Montera tätningsringen på mixerns knivenhet (Bild 2).**

2 **Skruva fast knivenheten på botten av mixerbehållaren tills knivenheten sitter fast ordentligt. (Bild 3)**

3 **Montera mixerbehållaren med den fastskruvade knivenheten på motorenheten och fixera den genom att vrida den medurs tills ett klickljud hörs. (Bild 4)**

Mixerbehållaren kan monteras i två lägen – med handtaget antingen på höger eller vänster sida.

4 **Sätt in stickkontakten i vägguttaget.**

Använda mixern

1 **Lägg ingredienserna i behållaren.**

2 **Stäng locket.**

HR2011/HR2010: Placera locket på mixerbehållaren, tryck det nedåt och vrid medurs tills ett klickljud hörs.

3 **Sätt i mätbägaren i öppningen i locket. (Bild 5)**

4 **Vrid kontrollvredet till hastighet 1 eller 2.**

Vrid kontrollvredet till pulsinställningen om du vill att ingredienserna ska köras i korta stötar.

Tips

- Om du vill krossa isbitar lägger du högst 6 isbitar (ca 25 x 35 x 25 mm) i mixerbehållaren och vrider kontrollvredet till pulsläget några gånger.
- Skär kött eller andra fasta ingredienser i mindre bitar innan du lägger dem i mixerbehållaren.
- Kör inte stora mängder fasta ingredienser samtidigt. För att få ett bra resultat bör du i stället ta mindre mängder och köra i flera omgångar.
- Om du vill göra tomatjuice skär du först tomaterna i fyra delar och släpper sedan bitarna genom lockets öppning och ner på de roterande knivarna.

Ta isär mixern

1 Ta ut stickkontakten ur vägguttaget.

2 Ta bort locket med mätbägaren från mixerbehållaren.

3 Ta bort mixerbehållaren med knivenheten från motorenheten genom att vrida den.

4 Rengör alla löstagbara delar omedelbart efter användning (se kapitlet Rengöring).

Filter (endast HR2004)

Med filtret kan du göra utsökta färska fruktjuicer, cocktails eller sojamjölk. Filtret förhindrar att kärnor och skal hamnar i drycken.
Du kan beställa filtret till HR2000 som ett extra tillbehör från en Philips-återförsäljare.

Överbelasta inte filtret. Lägg inte mer än 70 g sojabönor (torr vikt) eller 150 g frukt i filtret åt gången.

Innan du använder filtret

1 Montera mixerbehållaren med knivenheten på motorenheten och fixera den genom att vrida den medurs tills ett klickljud hörs (Bild 4).
Mixerbehållaren kan monteras i två lägen – med handtaget antingen på höger eller vänster sida.

2 Sätt filtret i behållaren (Bild 6).
Se till att skårorna i filtret passar exakt över räfflorna på mixerbehållarens insida.

3 Sätt in stickkontakten i vägguttaget.

Använda filtret

1 Sätt på locket på behållaren.

2 Lägg ingredienserna i filtret. (Bild 7)

Överskrid inte MAX-nivån som anges på silens nät.

3 Häll vatten eller annan vätska (mjölk, juice etc.) i mixerbehållaren.

4 För in mätbägaren i hålet i locket.

5 Kör apparaten i ca 40 sekunder.

6 Slå av apparaten och ta bort mixerbehållaren med knivenheten från motorenheten.

Du får inte öppna eller ta av locket. Lämna mätbägaren och filtret i behållaren.

7 Häll ut drycken genom hällpipen på mixerbehållaren. (Bild 8)

Tips: För bäst resultat ställer du tillbaka behållaren med de återstående ingredienserna på apparaten och kör den ytterligare några sekunder.

Obs! Om du ska mixa större mängder bör du inte placera alla ingredienser i filtret på samma gång. Börja med att köra en mindre mängd och låt apparaten gå i några sekunder. Stäng sedan av apparaten och tillsätt ytterligare en liten mängd. Upprepa proceduren tills alla ingredienser är mixade. Låt alltid locket sitta kvar på mixerbehållaren när den är igång.

8 Rengör alla löstagbara delar omedelbart efter användning (se kapitlet Rengöring).

Kvarn (endast HR2011/HR2001)

Använda kvarnen

1 Häll ingredienserna i kvarnbägaren (Bild 9).

Det går att köra både blöta och torra ingredienser.

Fyll inte kvarnbägaren över MAX-nivån.

2 Placera tätningsringen på kvarnens knivenhet. (Bild 10)

Kontrollera att gummitätningsringen sitter som den ska.

3 Montera kvarnens knivenhet på kvarnbägaren (1) och vrid knivenheten moturs (2) tills den sitter fast ordentligt. (Bild 11)

4 Vänd den ihopmonterade kvarnen upp och ned och skruva fast den medurs på motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 12).

5 Sätt in stickkontakten i vägguttaget.

6 Slå på apparaten och låt den gå tills ingredienserna är tillräckligt finfördelade.

Det tar ca 10–30 sekunder.

Ta isär kvarnen

1 Dra ur nätsladden.

2 Skruva av kvarnen moturs från motorenheten.

3 Vänd kvarnen upp och ned och skruva av knivenheten medurs från kvarnbägaren.

4 Rengör alla löstagbara delar omedelbart efter användning (se kapitlet Rengöring).

Rengöring

Dra alltid ur nätsladden innan du rengör apparaten.

Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte heller under kranen. Diska inte motorenheten i diskmaskinen.

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin eller aceton till att rengöra enheten.

Tips: Det är enklast att rengöra apparaten och delarna direkt efter användning.

1 Kontrollera att apparaten är urkopplad.

2 Ta bort alla löstagbara delar.

Glöm inte att ta bort tätningsringarna från mixern och kvarnen (endast HR2011/HR2001).

Rör inte vid knivarna. De är mycket vassa.

3 Gör ren motorenheten med en fuktad trasa.

4 Rengör de löstagbara delarna med varmt vatten och lite diskmedel.

Obs! Alla delar utom motorenheten kan diskas i diskmaskinen.

Förvaring

1 Förvara nätsladden lindad runt motorenhetens nedre del.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 13).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Recept

Sojamjölk

Obs! Det här receptet kan endast tillredas med filtret (endast HR2006/HR2004).Du kan beställa filtret till HR2000 som ett extra tillbehör från en Philips-återförsäljare.

Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur efter varje gång du använt den.

Ingredienser

- 70 g torkade sojabönor
- 600 ml vatten

1 Blötlägg sojabönorna i fyra timmar innan du tillreder dem. Låt dem sedan rinna av.

2 Lägg de blötlagda sojabönorna i filtret och häll vattnet i mixerbehållaren. Mixa i 30 sekunder.

3 Häll sojamjölken i en kastrull och låt den koka upp. Tillsätt sedan lite socker och låt sojamjölken sjuda tills allt socker har lösts upp.

4 Serveras varm eller kall.

Näringsrik grönsakssoppa från Budapest

Ingredienser

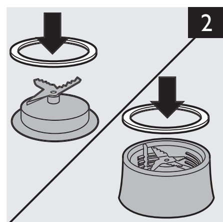
- 100 g kålrabbi
- 150 g potatis
- 150 g selleri
- 50 g morötter
- 100 g rökt fläsk
- 0,55 l vatten
- 100 g linser (på burk)
- 125 g crème fraiche
- 10 g persilja
- salt, nymalen peppar, 1 buljongtärning, 1 lagerblad

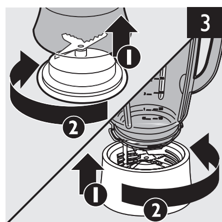
1 Skär ingredienserna i 2 x 2 x 2 cm stora bitar.

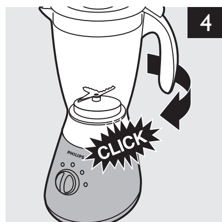
2 Lägg kålrabbi, potatis, selleri och morötter i mixerbehållaren tillsammans med 0,35 l vatten, i nämnd ordning. Mixa sedan i 30 sekunder.

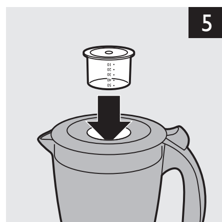
3 Häll de mixade ingredienserna i en kastrull och låt koka upp. Tillsätt resten av vattnet (0,2 l), crème fraiche, linser, kött, örter, buljongtärning och kryddor.

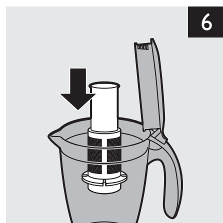
4 Låt soppan sjuda i 30 minuter. Rör om då och då.


2

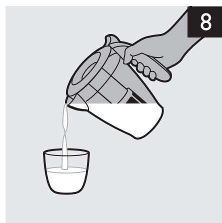

3
1
2
1
2

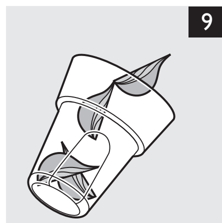

4
CLICK
PHILIPS

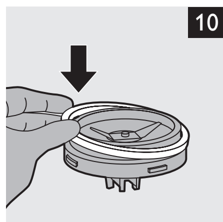

5

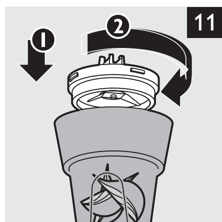

6


7


8

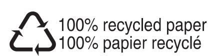

9


10


11
1
2


12
CLICK
PHILIPS


13





www.philips.com

4222.005.0062.1